INOVAÇÃO: *SP2B VAI OCUPAR O PARQUE IBIRAPUERA COM MAIS DE 750 PALESTRAS*

veja São Paulo
40 ANOS
Abril
vejasaopaulo.com.br
31 de julho de 2026

VITRINE TENTADORA:
Shortcake de morango, criação de Bachour com bolo de amêndoa e framboesa

ARTE EM AÇÚCAR

Mais novo integrante do complexo Mata São Paulo, que reúne gastronomia, moda e arte, o Bachour by Mata é um misto de restaurante e confeitaria com doces refinados do chef porto-riquenho Antonio Bachour

veja COMER & BEBER Wine Fest

Faltam poucos dias!

O melhor do vinho e da gastronomia em um só lugar

Uma seleção de rótulos nacionais, internacionais e restaurantes estrelados em uma experiência para quem gosta de descobrir novos sabores e brindar em boa companhia.

22 E 23 DE AGOSTO • 13H ÀS 22H • JK IGUATEMI

+ de 150 rótulos de vinhos

Seu ingresso inclui uma taça de cristal Tanyno. Ela acompanha você durante toda a experiência e é sua para levar para casa.

Expositores confirmados:

Anima Vinum • Arte da Vinha • Barbagianni • Cave Léman • Cépage Vinhos • de la Croix Vinhos • Emi Wine • Era dos Ventos • Gavinho • Monte Astral • Oinos • Peso da Régua Vinhos • Tanyno • Uva Vinhos • Vinhas do Tempo • Vinho Veritas • Vivá Vinhos Naturais • Vivente • Weinkeller Vinhos • Wines4U • Zeroonze Vins

GASTRONOMIA ESTRELADA:

D.O.M. E DALVA E DITO
do chef Alex Atala

OSSO
do chef Renzo Garibaldi

GARANTA JÁ O SEU INGRESSO

PATROCÍNIO LATACHE CAPITAL PARCERIA TANYNO ticket 360.com REALIZAÇÃO Abril

CARTA AO LEITOR

AGLIBERTO LIMA

NATUREZA

Um espetáculo efêmero na cidade: a floração das cerejeiras, símbolo de longevidade e sabedoria no Japão

HENRIQUE PERON

CAPA

Porto Rico é aqui: o chef Antonio Bachour aporta no Mata São Paulo com seu novo restaurante e confeitaria de luxo, com doces tentadores

Bons ventos

O espetáculo é efêmero, mas enche os olhos. Em diferentes pontos da cidade, podemos observar a floração das cerejeiras. Em alguns locais, como o Parque do Carmo, na Zona Leste, tem um festival gratuito até o dia 2. O fotógrafo Agliberto Lima esteve lá e trouxe belas imagens das árvores, consideradas pelos japoneses símbolo de longevidade e sabedoria. Na semana do dia 9 até o dia 16, o Parque Ibirapuera será inteiramente tomado por um megaevento, o SP2B, com 750 palestras inovadoras sobre diversos temas, como empreendedorismo, ancestralidade e saúde mental no trabalho — esta apresentada por Danni Suzuki. O repórter Mattheus Goto traçou um panorama completo e de fôlego mostrando as diversas vertentes do evento, que promete chegar para ficar. Na reportagem de capa, mais notícia boa. O chef porto-riquenho Antonio Bachour aporta na capital com a Bachour by Mata, a mais nova operação do complexo Mata São Paulo. Em entrevista exclusiva à repórter Beatriz Imagure, o confeiteiro de mão-cheia revela seus segredos para fazer sobremesas tão exuberantes quanto saborosas. Com fotografias do craque Henrique Peron e edição do editor-executivo Arnaldo Lorençato, contamos tudo sobre o misto de confeitaria e restaurante e também das outras novidades por lá, como o Preta Maria, da chef Bela Gil, com cozinha africana e batizado para homenagear a irmã Preta Gil, que faleceu há um ano. Nas Amarelinhas, recebemos o poeta, ator e diretor Michel Melamed, em entrevista à repórter Barbara Demerov, com fotografia de Camilla Maia. Ele vai estrear na cidade o espetáculo *O Funcionário que Pede para Não Ser Identificado*, com quatro atrizes, depois de uma temporada de sucesso no Rio: "Minha vida e a arte são indissociáveis", afirma. Em Consumo, dicas bem selecionadas para agradar no Dia dos Pais, que vem aí. Boa leitura!

NANDA ARAUJO/DIVULGAÇÃO

ECONOMIA CRIATIVA

Cidade do futuro: 750 palestras tomam o Parque Ibirapuera no SP2B, entre elas a de Danni Suzuki, sobre saúde mental no trabalho

DIVULGAÇÃO

CONSUMO

Dia dos Pais: livros, roupas, óculos, caixa de charutos, produtos para presentear

CAMILLA MAIA

AMARELINHAS

Michel Melamed: o poeta, ator e diretor chega à capital com espetáculo que traz quatro atrizes de sucesso

MASAO GOTO FILHO

Alice Granato,
diretora de núcleo

Foto de capa: Henrique Peron

Ines249

Abril
76
ANOS FAZENDO HISTÓRIA
HOJE, VOCÊ FAZ PARTE DELA.
No aniversáriodaAbril, a assinaturaestácom preço especial.
A PARTIR DE
9,90/mês
ASSINE AGORA
Celebre 76 anos de jornalismo forte, entrevistas exclusivas e histórias que marcaram o Brasil.
Acesse assine.abril.com.br ou aponte a câmera do celular para o código ao lado

EDITORA Abril
Fundada em 1950

Publisher: Fábio Carvalho

CEO: Mauricio Lima

veja São Paulo

Diretora de núcleo: Alice Granato

Editor-executivo: Arnaldo Lorençato **Editor-sênior:** Fabio Codeço
Editora-assistente: Carolina Farias **Repórteres:** Beatriz Imagure, Humberto Abdo, Laura Pereira Lima, Luana Machado, Mattheus Goto, Saulo Yassuda, Tomás Novaes e Vanessa Barone
Editora de Arte: Marta Teixeira **Designer:** Graziella Iacocca
Estagiários: Aline Fiori e Guilherme Dias

www.vejasp.abril.com.br

YouTube www.youtube.com/@VejaSp
Instagram: @vejasp
X: @VejaSP

VP DE PUBLISHING (CPO) Andrea Abelleira **DIRETOR DE TECNOLOGIA** Filipe Gomes
DIRETOR DE DISTRIBUIÇÃO E NOVOS NEGÓCIOS Erik Carvalho
DIRETOR DE PUBLICIDADE Ciro Hashimoto **DIRETOR DE ASSINATURAS** Alberto Pirro
DIRETOR DE PRODUÇÃO AUDIOVISUAL Marcelo Moreira
GERENTE EXECUTIVA DE PROJETOS ESPECIAIS Juliana Caldas

REDAÇÃO E CORRESPONDÊNCIA:
301 Usina – Av. Alcides Sangirardi, s/nº – Espaço C – Cidade Jardim, São Paulo, SP, CEP 05672-015

VEJA SÃO PAULO 2228 (ISSN 2675-0546) ano 44/nº 30. **VEJA SÃO PAULO** é uma publicação semanal da Editora Abril e circula na Grande São Paulo, no Litoral e nas cidades até 100 km da capital.
VEJA SÃO PAULO não admite publicidade redacional.

IMPRESSA NA PLURAL INDÚSTRIA GRÁFICA LTDA.
Av. Marcos Penteado de Ulhôa Rodrigues, 700, Tamboré, Santana de Parnaíba/SP, CEP 06543-001

ÀS SUAS ORDENS

ASSINATURAS
www.assineabril.com.br

VENDAS CORPORATIVAS E VENDAS EM LOTE
assinaturacorporativa@abril.com.br

ATENDIMENTO EXCLUSIVO PARA ASSINANTES
minha.abril.com.br

WHATSAPP: (11) 3584-9200
TELEFONES: SAC (11) 3584-9200
Renovação 0800 7752112
De segunda a sexta-feira,
das 9h às 17h
atendimento@abril.com.br

IVC GoRead

EDIÇÕES ANTERIORES
Todo acervo publicado de Veja está no App Veja. Baixe aqui

LICENCIAMENTO DE CONTEÚDO
Para adquirir os direitos de reprodução de textos e imagens, envie um e-mail para:
licenciamentodeconteudo@abril.com.br

LICENCIAMENTO DE MARCA
Para inserir as marcas do Grupo Abril em produtos e negócios, envie um e-mail para:
licenciamento@abril.com.br

PARA ANUNCIAR NO ESPAÇO DIGITAL, IMPRESSO e TV
e-mail: publicidade@abril.com.br

TRABALHE CONOSCO
https://talentosabril.vagas.solides.com.br

GRUPO Abril
www.grupoabril.com.br

Ines249

Uma pausa em Paris
sem sair de São Paulo.
De domingo a segunda, no Térreo do
Shopping Cidade Jardim, e também no iFood.
Av. Magalhães de Castro, 12.000
L'AVENUE
de Paris

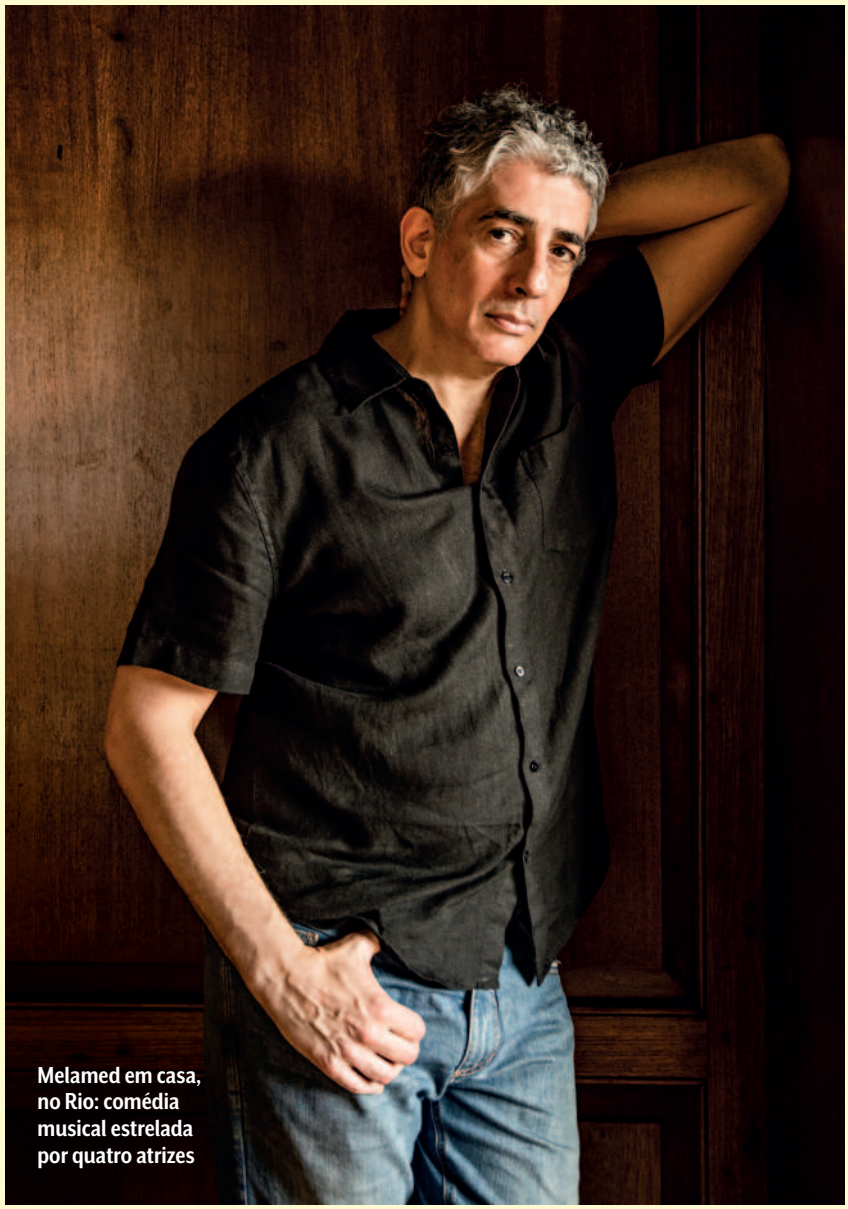
Ines249

“A minha vida e a arte são indissociáveis”

Prestes a estrear a temporada paulistana de seu novo espetáculo, Michel Melamed fala sobre criatividade em tempos de IA, paternidade e o teatro enquanto alicerce da liberdade

TEXTO Barbara Demerov FOTOGRAFIA Camilla Maia

Além de ter o dom de contar histórias sob uma ótica original e impactante, o poeta, ator e diretor carioca Michel Melamed, 53, é um exímio narrador de suas próprias vivências. Ele tem a bela capacidade de explanar suas ideias sempre em tom de poesia — sem nunca torná-las inacessíveis. Essa atmosfera de afeto e reflexão, que marca toda a trajetória do artista, ganha os palcos em sua nova empreitada. Melamed desembarca em São Paulo para apresentar o espetáculo *O Funcionário que Pede para Não Ser Identificado*. Após uma temporada de grande sucesso no Rio, a montagem estrelada por Inez Viana, Simone Mazzer, Thalma de Freitas e Yasmin Gomlevsky — com texto, canções e direção assinados pelo artista — estreia em 6 de agosto no Sesc Consolação. É uma peça que fala sobre a relevância (e os desafios) de criar algo, de deixar uma marca. Em conversa com a *Vejinha,* Melamed reflete sobre originalidade e a importância da arte em sua vida.



Melamed em casa, no Rio: comédia musical estrelada por quatro atrizes

Em tempos de inteligência artificial, você cria uma peça que celebra a criatividade humana. Fazer arte, hoje, é uma forma de resistência?
Sempre. Mas não identifico a IA como esse polo antagônico. Os antagonistas da arte são os extremistas, principalmente a extrema direita. O que é legal na experiência da arte é que ela nunca está fechada à sua maneira de compreender alguma coisa. Enquanto ela con-

Ines249

vida para uma percepção plural da realidade, a extrema direita pensa o contrário: fazer uma redução do pensamento, estabelecer a maneira "correta" de ser no mundo. É contra isso que a gente resiste. Em relação à inteligência artificial, existem mil questões, como a dos direitos autorais, por exemplo. Esse manancial inesgotável de conhecimento que ela tem está vindo beber da fonte cristalina do empreendimento humano. Mas eu particularmente sempre fui encantado pelas tecnologias. Tenho experimentado a IA e gosto do que consigo fazer com ela.

A peça fala sobre a burocracia à qual um projeto cultural precisa ser submetido para acontecer. Existe algo que pode ser repensado?
Sou uma pessoa bastante pragmática, mas conservo alguma utopia. A minha vida e a arte são indissociáveis. E aí, voltando à sua primeira questão, a gente está defendendo o mundo plural e combatendo esses radicais agressivos. Qual é a melhor ferramenta para isso? A educação. Sonho que seja possível um sistema onde a educação, com a arte integrada, esteja disseminada no país. Que a população tenha acesso ao teatro, à literatura, a orquestras, a filmes. O que também faria com que mais artistas estivessem produzindo e que essa produção fosse mais constante.

Como foi construir essa comédia musical ao lado de quatro atrizes de trajetórias tão diversas?
Sou muito deslumbrado com esse trabalho. Me lembro, particularmente, de um dia em que elas *(Inez Viana, Simone Mazzer, Thalma de Freitas e Yasmin Gomlevsky)* estavam passando uma coreografia. Fui me afastando e fiquei emocionado. Que honra ser um interlocutor, ter feito um convite e elas terem topado. É uma relação de admiração mútua, tanto que a gente teve uma primeira temporada e só falávamos: "Queremos seguir". E está rolando. Vamos fazer São Paulo, depois voltamos para o Rio e a peça seguirá.

Que lugar o teatro ocupa hoje em meio a tantas opções de entretenimento?
O teatro tem um aspecto ritualístico. Ele conserva esse encantamento, chega a ser uma ordem litúrgica. Olha que eu sou ateu, a despeito de ser outras mil coisas. Mas tem também algo paradoxal: o teatro é uma arte, entre aspas, pobre. Os artistas de teatro muitas vezes enfrentam dificuldades financeiras. Mas, como ele não é um lugar ocupado majoritariamente pelas empresas e pelo lucro, é um espaço de extrema liberdade. Ali dentro está se praticando uma realidade que não tem fronteiras. Ele pode se dar em qualquer direção, latitude, tema, linguagem. Não há restrição. E isso é muito singular.

"Enquanto a arte convida para uma percepção plural da realidade, a extrema direita pensa o contrário"

Você tem uma forte presença no palco e nas telas. Como é deixá-la em segundo plano quando o foco é escrever ou dirigir?
É muito bom. Mas, ainda assim, eu estou lá! Estou na máscara do texto, da direção... gosto da experiência criativa. Por uma batalha de uma vida toda, e por sorte também — acho que a sorte é sempre integrante disso —, tenho transitado entre diferentes coisas. Isso de experienciar as possibilidades de criação, as demandas, os formatos... essa parte me encanta.

Enquanto diretor, você opta por um caminho experimental. De onde costuma tirar inspirações?
Toda a história da arte é feita de arte experimental. Quer dizer, Picasso vai pintar, o cubismo surge; não havia o cubismo antes, era experimental. E aí se torna uma arte estabelecida. Gosto de ficar com a definição do Peter Brook: a gente tem o teatro nacional, o teatro musical, as comédias, o teatro comercial e, finalmente, o teatro. Me sinto filiado a todos eles. Agora, sim, como um cara do século XX, o elemento da originalidade me diz muito respeito. Estou sempre querendo navegar águas em que eu nunca tenha estado. E acreditar que eu esteja ofertando para o público também essa transgressão, a possibilidade de se surpreender. É nesse lugar que vem o experimental. Estou sempre me experimentando.

Seu relacionamento com Letícia Colin nasceu público, no *Bipolar Show*, e sempre foi assunto na mídia — mais agora, depois de reatarem. Como lida com essa exposição?
Eu não lido exatamente, porque não é uma coisa que faça parte da minha vida. Claro, entro nas redes, me deparo com os cortes do programa e fico feliz que aquilo esteja participando no mundo de maneira amorosa. Mas é só um corte. Eu estou cada vez menos interessado em compartilhar esse lado. Me interesso pelas obras que faço. Posso voltar a falar *(sobre o relacionamento)*, não é um dogma — e o programa, digno de nota, era o meu programa. Então, você vê que eu já fiz coisas que cortejaram a minha intimidade. Mas, hoje, minha contribuição se dá por outras formas.

Qual é a maior transformação que a paternidade causou em você?
Foi a maior transformação de todas. Por uma série de razões, sempre fui uma pessoa desconfiada. Meu filho me ensinou como devo tratar as pessoas. Ele me ensinou como ser no mundo tendo como princípio confiar no outro para que o outro confie em você. É uma coisa que ata as duas pontas da vida. Em algum lugar da infância eu tive uma mãe adotiva que formalizou essa ideia: você tem com quem contar. É fantástico que, anos depois, eu tenha um filho e diga isso para ele também.

Ines249

FRANCIO DE HOLANDA

TERRAÇO PAULISTANO

Humberto Abdo

FOTOS DIVULGAÇÃO

Arte e disciplina

Pintura, corrida e muay thai estão na agenda já bastante lotada de **Lucas Leto,** que retorna à Globo em 17 de agosto na novela das 7, *Por Você*. Com a rotina de gravações, ele dá atenção em dobro aos hobbies e lazeres para cuidar da saúde. "Vou pintando o que vem à cabeça, ideias que tenho em sonho, mas é mais para externalizar do que para ser bom ou bonito", conta. Na nova atração, ele será o médico Vitor e, para se preparar, participou de workshops sobre medicina. "Uma coisa que me chamou a atenção foram os profissionais pretos, que relatam um sentimento de solidão por quase sempre serem a única pessoa preta na faculdade, na residência e logo depois no hospital. Essa também é uma das histórias do Vitor", diz.

Falecida no fim de 2025, foi sua avó quem o incentivou a seguir a carreira de ator. "Ela era amante da arte e sempre me levava para ver peças e museus. Aos 6 anos, eu já sabia que queria estar no palco." De Salvador, ele se mudou para o Rio de Janeiro ao estrear na televisão em *Bom Sucesso* (2019) e engatar projetos como *Pantanal* (2022) e *Vale Tudo* (2025), mas começou em São Paulo. "Foi a primeira cidade para onde me mudei para trabalhar e descobri um lugar em que você pode ser quem é, sem medo."

FRED OTHERO/DIVULGAÇÃO

Ines249

CAIXA DE JOIAS

A **Tiffany & Co.** acaba de inaugurar uma loja temporária no JK Iguatemi. O projeto é assinado pelo Estúdio Campana, incluindo fachada, interior, direção de arte e mobiliário. "Como uma caixa de joias tramada em que podemos entrar e mergulhar", define o designer Humberto Campana. O espaço tem peças das principais coleções, incluindo uma seção dedicada aos anéis de noivado da joalheria.

FELIPE RICCA/DIVULGAÇÃO

Vem aí

Primeiro espetáculo solo da carreira de **Vladimir Brichta,** a peça *O Menor Palco do Mundo* chegará à cidade em outubro, no Teatro Vivo. Com direção de Luiz Felipe Reis, a montagem é inspirada na vida real do autor australiano Kim Crotty e acompanha um pai que decide inventar histórias para se reconectar com os filhos.

FUTURO ROBÓTICO

O Hospital Vila Nova Star, da Rede D'Or, ampliou seu portfólio tecnológico com a versão mais recente de uma plataforma robótica para cirurgias de quadril e joelho. Por tomografia, o sistema Mako SmartRobotics cria um modelo 3D da articulação antes do procedimento, permitindo planejamento milimétrico, menor desgaste de tecidos e recuperação mais rápida.

NOVOS TALENTOS

O empresário **Renato Guedes,** à frente da agência Thinkers, lançou o concurso nacional de modelos The Youth. Com inscrições gratuitas e seletivas presenciais em lojas da marca Ellus por todo o Brasil, a iniciativa busca revelar novos nomes para o mercado fashion, com contratos de até 100 000 reais para os primeiros colocados.

FOFOQUEIROS EM ALTA

Chamado de "Oscar" do jornalismo das celebridades, o Fofoca Awards chega à terceira edição com a cerimônia confirmada para 16 de setembro, no Cine Joia. O prêmio abrange nove categorias, com a novidade "Hello Photo", dedicada às fotos de famosos. Neste ano, o homenageado será o apresentador Nelson Rubens. "O jornalismo de celebridades parou de ser tratado como assunto menor", crava **Keila Jimenez,** que fundou a premiação com **Dennys Motta.** "Pauta todas as conversas, do papo de elevador ao churras da família, dá audiência, movimenta anunciante e, finalmente, está sendo celebrado como profissão e negócio."

STORINO JUNIOR/DIVULGAÇÃO

Ines249

DOCES BÁRBAROS

Novo inquilino do complexo Mata São Paulo, o Bachour by Mata concentra confeitaria e restaurante em um espaço deslumbrante, com guloseimas de sucesso internacional e criações exclusivas para o Brasil do chef porto-riquenho Antonio Bachour

TEXTO Beatriz Imagure FOTOGRAFIA Henrique Peron

Não é a primeira vez que os paulistanos podem experimentar os doces de Antonio Bachour, 51. Além de concentrarem uma explosão de sabores, são produzidos como pequenas joias em açúcar — usado com parcimônia por sinal —, eles estiveram à venda em uma loja pop-up que funcionou nos Jardins entre dezembro de 2024 e maio de 2025. Mas agora essas pequenas obras de arte, deslumbrantes ao olhar, acabam de ganhar endereço próprio no complexo de gastronomia, compras e artes Mata São Paulo, erguido no espaço tombado do extinto Hospital Matarazzo pelo empresário Alexandre Allard.

Filho de libaneses que nasceu em Porto Rico, Bachour tem um currículo cintilante. Foi eleito o melhor confeiteiro do mundo três vezes, nos anos de 2018, 2019 e 2022, pelo The Best Chef Awards, prêmio global originário da Polônia, que reconhece o trabalho de chefs de cozinha ao redor do planeta. Com sua genialidade, mantém docerias em Miami, nos Estados Unidos, e Mérida, no México. A capital paulista se torna a terceira cidade do mundo a ter uma linha de doces assinados por ele.

Se a fachada é semelhante à de outros estabelecimentos do complexo, como os novos restaurantes Lavva, dedicado ao churrasco premium coreano sob as ordens do chef Paulo Shin, e o Preta Maria, com releitura de receitas africanas pela chef Bela Gil, precedidos pelo

O chef confeiteiro de Porto Rico: criações como o bolo de amêndoas e laranja, que ficam expostas na vitrine da doceria

Ines249

Ines249

Rosa: geleia de morango, panacota de pistache e bolo de amêndoas

Exótico: coco, maracujá e manga na composição

Panqueca: com goiabada e queijo

Romeu e julieta: massa folhada com goiabada e queijo

feérico Mata Città, inaugurado em dezembro e focado na culinária italiana, o Bachour by Mata encanta pelo visual de seu salão de 274 metros quadrados. Além do piso desenhado em mosaicos, das paredes de madeira e da iluminação embutida em molduras no teto, feitas também de madeira, chama a atenção a extensa vitrine repleta de confeitos esteticamente irretocáveis.

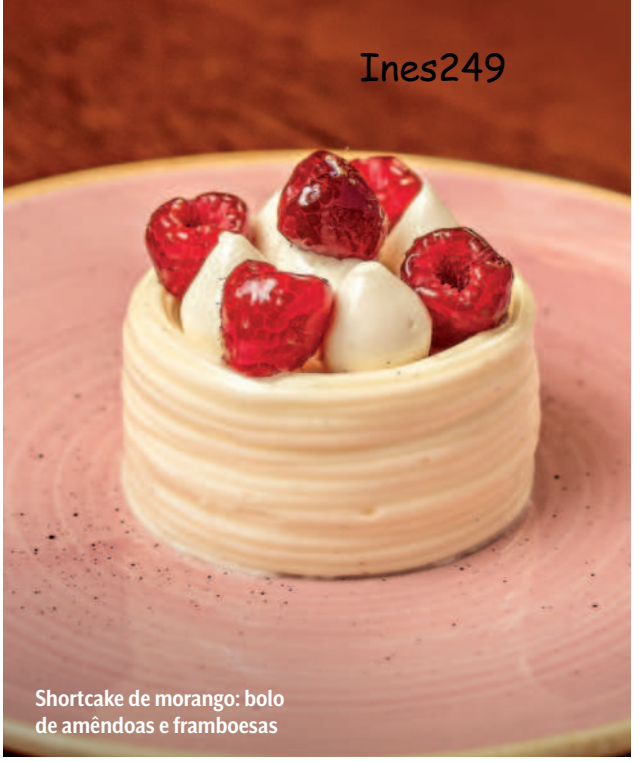
Mas não é só. O espaço funciona também como restaurante, com opções salgadas, que vão de sanduíches, como o recheado de ovos mexidos, queijo cheddar, bacon e rúcula no pão brioche, a pratos principais, como o arroz de coentro e espinafre com sobrecoxa de frango, aïoli de pimenta ají amarillo e molho peruano. Com funcionamento diário das 8h às 22h, a proposta de Bachour é a mesma de seus outros restaurantes internacionais: um ponto que seja ideal tanto para quem busca apenas uma sobremesa quanto para quem deseja tomar café da manhã, fazer um brunch ou uma refeição completa.

O confeiteiro garante que sua equipe foi pioneira no formato: "Nós fomos os primeiros a desenvolver esse conceito de unir brunch, refeições e doceria no mesmo lugar. E agora isso já se tornou algo muito popular ao redor do mundo", afirma. Os doces, porém, não deixam de ser os protagonistas. Como ele mesmo gosta de dizer: "Quando as pessoas entram em alguma loja minha, elas querem ver a sobremesa".

Alguns clássicos já conhecidos do chef roubam a cena pela quantidade de fãs. É o caso do shortcake de morango, um bolo de amêndoa e framboesa fresca na cobertura com camadas de musse de baunilha, geleia de morango e creme diplomata de baunilha; da rosa, no formato e na cor da flor, com bolo de amêndoa, musse de baunilha, geleia de morango e panacota de pistache; e do exótico, composição de crocante e ganache de coco, creme de maracujá e geleia da fruta com manga.

Há por lá também criações elaboradas especialmente para a unidade brasileira. São exemplos o bolinho de mandioca recheado de queijo meia cura e servido com maionese de goiabada; o romeu e julieta, massa folhada recheada de creme de queijo mascarpone e goiabada; e o paris-brest, feito na massa choux com praliné e ganache de pistache. É importante que se diga

Ines249



Shortcake de morango: bolo de amêndoas e framboesas

Rabanada: elaborada com creme brûlé

> *Não adianta fazer um design lindo se a sobremesa não ficar saborosa.*
>
> **Antonio Bachour**

que estão longe de ser baratas; a mais em conta das sobremesas custa 55 reais e a mais cara, 85 reais.

Todas essas pedidas são preparadas na cozinha montada no subsolo do salão, que no dia a dia é tocada pela subchef Ana Flávia Gomes. A equipe de quase trinta funcionários recebeu treinamento de Bachour e do subchef da loja de Miami, o mineiro Lucas Constantini, para que todos os itens do cardápio tenham o mesmo padrão e nível de qualidade encontrados nas outras duas lojas.

Apesar de o formato sedutor de cada uma das receitas ser a marca registrada do chef, ele as desenvolve pensando primeiro no sabor. "Não adianta fazer um design lindo se não ficar saboroso", pontua. Ao mesmo tempo, reconhece que a beleza é uma das partes fundamentais de seus doces. "As pessoas precisam comer comida salgada todos os dias, não doces. Eles são complementares. Por isso é preciso atrair o público, fisgar a atenção com o visual", continua. Foi exatamente com essa lógica e, claro, com doses de talento e ambição, que ele chegou ao reconhecimento mundial que tem hoje.

Se o talento de Bachour ganhou os holofotes, a ligação com a confeitaria começou muito antes dos prêmios internacionais. Quando era criança, frequentava a padaria de seus pais em Porto Rico. Com seus seis irmãos, ele cresceu cercado de culinária. Dentro de casa, observava sua mãe cozinhar para uma família numerosa e sempre com o cuidado de ter uma sobremesa após a refeição. Eram doces como o baklava, trouxinha de massa folhada com recheio de nozes banhada por mel, que remonta às origens familiares no Líbano, ou então o flã, parecido com o pudim de leite, popular entre os porto-riquenhos. Fora de casa, assistiu aos cozinheiros da padaria dos pais prepararem bolos e vez ou outra ajudava na missão.

Arroz de coentro com sobrecoxa de frango e sanduíche de ovos mexidos: opções para almoço e brunch

Desde essa época, a confeitaria se tornou uma paixão.

Com apenas 17 anos, foi diagnosticado com um câncer cerebral grave. Precisou se mudar para Filadélfia. Nos Estados Unidos, ficou sob supervisão médica por oito meses e passou por uma cirurgia para a retirada do tumor. Ao despertar da cirurgia, grande parte de suas memórias não existia mais. Recordava-se de sua mãe e do sonho de trabalhar com confeitaria. Foi justamente esse desejo que o levou novamente às cozinhas, e a partir daí foi em busca de pôr em prática o que já existia na sua cabeça. Para aprimorar conhecimentos, graduou-se em artes culinárias pela Johnson & Wales University, na cidade americana de Providence, e posteriormente especializou-se em chocolate e confeitaria pela L'École Valrhona, tradicional liceu parisiense. Na vida profissional, trabalhou como chef confeiteiro em badalados hotéis como W South Beach, Trump Soho e St. Regis Bal Harbour, todos localizados nos Estados Unidos.

"Antonio é um confeiteiro muito generoso, extremamente atencioso aos detalhes. Fizemos alguns eventos juntos, e ainda me impressiono com quanto carinho ele demonstra pelo que faz, mesmo rodando o mundo é ainda sempre curioso em aprender, provar novos sabores", diz o chef Luiz Filipe Souza, que preparou em seu restaurante, o Evvai, no Jardim Paulistano, um jantar de sobremesas com Bachour em agosto de 2024. O cozinheiro paulistano lembra até hoje de gestos carinhosos do confeiteiro, como ensinar folhados e croissant para o time do Evvai.

> ***"Eu amo São Paulo. Me ofereceram para abrir uma loja em Dubai, mas quero focar na América do Sul."***
>
> **Antonio Bachour**

Responsável pelas ótimas sobremesas do Evvai, Bianca Mirabili nunca trabalhou diretamente com Bachour, mas teve a oportunidade de fazer algumas colaborações em eventos. Ela define como "a mais especial" tê-lo recebido no Evvai, junto com Luiz Filipe, para a comemoração dos sete anos do restaurante. "Foi uma experiência muito marcante, porque acompanho o trabalho dele há muitos anos. Na verdade, o primeiro livro de confeitaria que comprei na vida foi um livro dele, o *Bachour Simply Beautiful* (2014). Então, pude sair da posição de admiradora para cozinhar ao lado dele, trocar ideias e construir uma relação profissional", encanta-se. "É quase como conhecer e, de repente, trabalhar ao lado do artista que você sempre admirou."

Bachour acaba de inaugurar sua primeira loja na América do Sul, em uma cidade que já vinha dando sinais de entusiasmo com seu trabalho. Em seus cálculos, cerca de 8% de seus 1,6 milhão de seguidores no Instagram são da capital paulista. Além disso, os paulista-

Ines249

Preta Maria: salão do restaurante e pratos como o arroz jollof com camarão e lula

TEMPERO AFRICANO

As receitas de Bela Gil para o restaurante recém-inaugurado Preta Maria

As inaugurações do Mata São Paulo não param por aí. Ao lado da confeitaria Bachour by Mata, abriu as portas neste mês o restaurante Preta Maria, da chef e apresentadora Bela Gil. Sócia do restaurante vegetariano Camélia Òdòdó, na Vila Madalena, e pelo qual recebeu o título de Chef Revelação por VEJA SÃO PAULO COMER & BEBER em 2021, ela escolheu o nome da casa em homenagem à irmã, a cantora Preta Gil, que morreu no ano passado.

A especialidade é a culinária africana de países como Nigéria, Benim, Costa do Marfim, Angola e Senegal. Para desenvolver o menu ao longo de três anos, a cozinheira fez pesquisas e experimentações com ingredientes e técnicas vindas dessas nações.

Entre as opções de pratos principais está o arroz jollof (R$ 89,00), tradicional na região da África Ocidental, que ganha uma roupagem diferente em cada local. Na criação de Bela, além da base clássica de arroz com tomate refogado, cebola, alho, gengibre e especiarias como curry, páprica e tomilho, são acrescentados camarão e lula grelhados, para dar um toque de brasilidade.

Essa e outras receitas são servidas em um ambiente com 165 metros quadrados, que também impacta pela beleza como o Bachour by Mata. De uma estrutura circular no teto saem ripas de bambu que revestem toda a casa. Ao fundo, fica o bar, com balcão feito de pedra bahia azul. É de lá que saem os drinques autorais assinados por Gabriel Bressane, responsável pelas operações de bar de todas as casas do Mata São Paulo.

Preta Maria. *Alameda Rio Claro, 190 (Mata São Paulo), Bela Vista.*

nos também lotaram a pop-up que funcionou por seis meses na Rua Oscar Freire, com filas de espera de cerca de três horas.

"Eu amo São Paulo, é uma cidade dinâmica. Me ofereceram para abrir uma loja em Dubai, nos Emirados Árabes. Eu disse que não, porque quero focar na América do Sul. É uma parte do mundo que é muito subestimada", ele diz. Sua ligação com a cidade vai se intensificar. Nos planos dele, está uma visita à unidade de São Paulo a cada três meses para fazer a troca do menu. Se em muitas docerias o cardápio é mantido igual por anos, no Bachour by Mata o tédio e a mesmice não terão espaço. ■

Bachour by Mata.
Alameda Rio Claro, 190 (Mata São Paulo), Bela Vista.

Ines249

ESTREIA GIGANTE

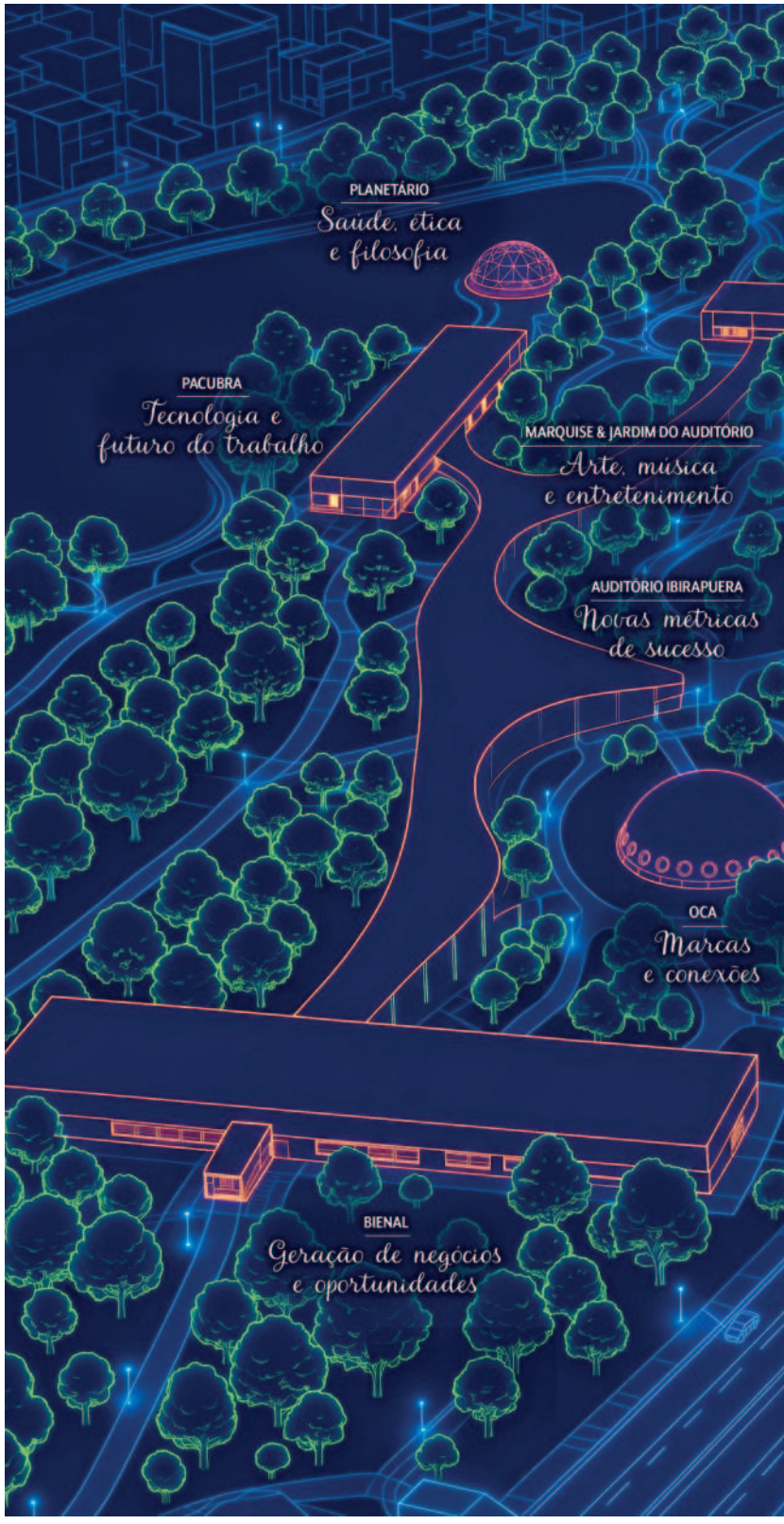
Inspirada no SXSW, primeira edição do SP2B ocupa o Parque Ibirapuera com mais de 750 palestras sobre inovação, empreendedorismo, cultura e mais

TEXTO Mattheus Goto

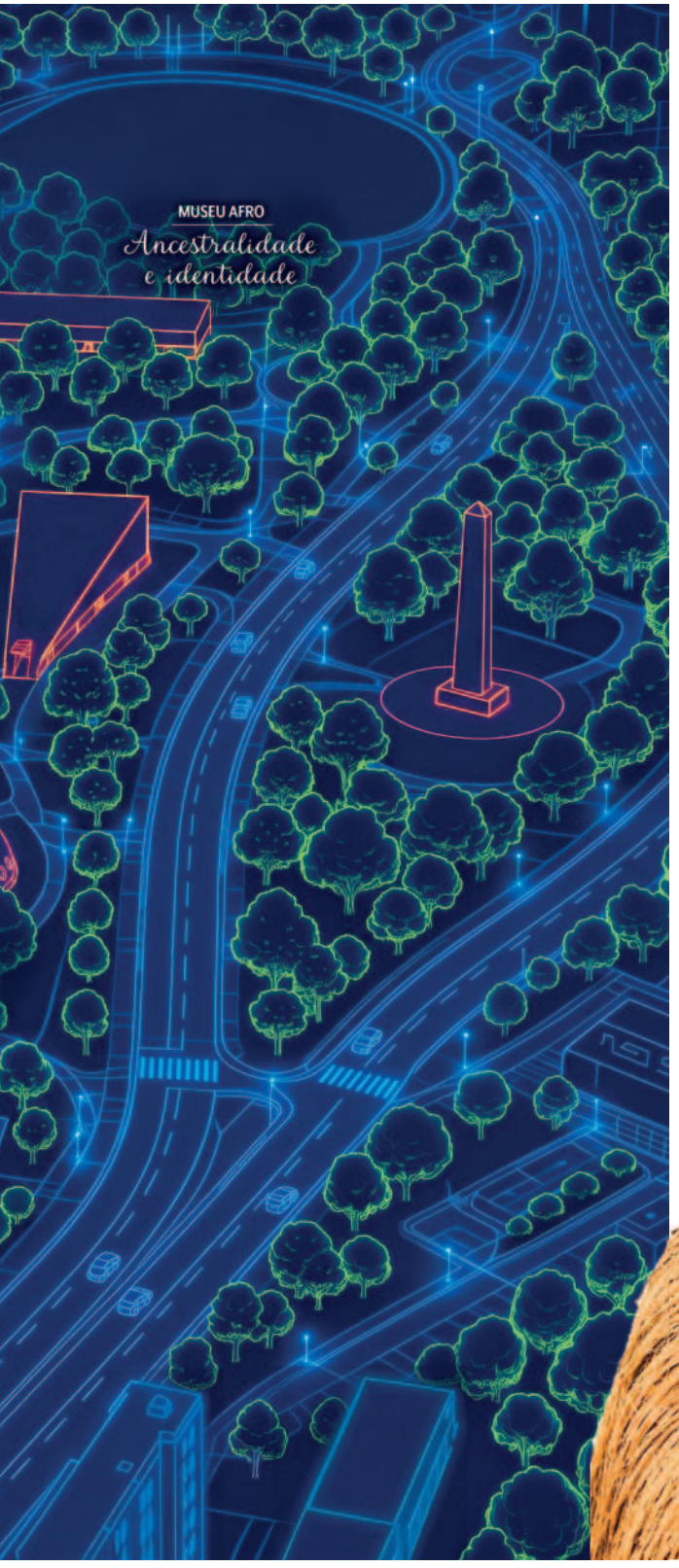
ILUSTRAÇÃO Marcelo Calenda/Estúdio Revolut

O Parque Ibirapuera está prestes a receber um novo megaevento, que promete entrar definitivamente para o calendário da capital paulista. A primeira edição do SP2B — São Paulo Beyond Business ("São Paulo Além dos Negócios", na tradução do inglês), dedicada a inovação, criatividade e empreendedorismo, ocupa todos os equipamentos do local entre 9 e 16 de agosto. A programação apresenta mais de 750 painéis, 1 000 horas de conteúdo e cerca de 2 000 palestrantes em vinte palcos *(confira os destaques a seguir)*. Espera-se um público de 500 000 pessoas.

A ideia é replicar os moldes do South by Southwest (SXSW), festival semelhante sediado em Austin, nos Estados Unidos, mas em uma versão latino-americana. A empresa responsável pela realização é a Da20, a mesma do Rio2C. "O SP2B parte do empreendedorismo, mas propõe uma visão muito mais ampla sobre o que significa empreender no mundo atual", define o fundador e CEO da companhia, Rafael Lazarini. Segundo o empresário, a proposta é conectar tecnologia e inteligência artificial a temas como saúde mental, filosofia, comportamento, criatividade, cultura, futuro do trabalho, sustentabilidade e novas formas de fazer negócios, "evitando uma discussão fragmentada".



Ines249



Saberes ancestrais

As contribuições dos povos indígenas para a inovação no país são o tema da conversa com o comunicador, pesquisador e empreendedor Anápuáka Tupinambá HãHã-Hãe, no palco *Beehive – Growth Stage,* dia 11, às 11h30. "Quero fazer uma provocação muito clara: o Brasil não pode continuar sendo visto apenas como mercado consumidor, fornecedor de matéria-prima ou espaço de teste para tecnologias criadas fora daqui", explica, sobre a participação no evento. "O Brasil também é um território produtor de conhecimento, tecnologia, metodologias e modelos econômicos próprios. Me refiro às inteligências existentes nos territórios indígenas, nas periferias, nas comunidades tradicionais, nos quilombos e em tantos outros espaços que historicamente foram tratados apenas como lugares de carência, quando, na verdade, são lugares de criação." O convidado vai falar sobre inovação a partir de conceitos como ancestralidade, memória, cooperação, circularidade, regeneração e responsabilidade com as próximas gerações. "O debate não é apenas sobre incluir pessoas indígenas em modelos que já existem. É também reconhecer que nós temos capacidade de criar, liderar, governar e propor novos modelos." Ele também é fundador e CEO da Rádio Yandê, web rádio indígena, e do Mani Bank, projeto de open banking voltado à economia digital indígena. "Os nossos saberes ancestrais não são conhecimentos presos no passado; são tecnologias vivas e presentes."

NADJA KOUCHI/DIVULGAÇÃO

Ines249

Arte e cultura

O Ibirapuera é palco de outra celebração importante em agosto: a reabertura do Museu de Arte Moderna, após dois anos fechado para reformas de infraestrutura. O SP2B apresenta uma palestra dedicada a arte, cultura e suas intersecções com os negócios, com a presença de Camila Horta *(foto)*, diretora da instituição, e Mirela Estelles, coordenadora do MAM Educativo, no palco Belong — The Human Code, dia 11, às 15h05. "O mais interessante é colocar diferentes setores para conversar. O museu pode aprender com empresas de inovação, e as empresas, com o museu", destaca Camila. Para ela, estratégias como a construção de comunidade, como o Clube de Colecionadores, mostram caminhos para os negócios. "O pertencimento é mais forte do que qualquer benefício. Para nós, relacionamento é frequência e não intensidade." O MAM reencontra o público em uma festa no dia 18, com show de Marina Lima. A reinauguração oficial para o público ocorre no dia 12 de setembro, com a mostra *39º Panorama da Arte Brasileira: Depois que Tudo Foi Dito*.

FOTOS DIVULGAÇÃO

Olhar para a saúde

Os debates sobre saúde mental no trabalho têm ganhado força, em vista da onda de distúrbios como burnout. A atriz, apresentadora e palestrante Danni Suzuki participa de um papo no palco Believe, no dia 13 às 11h30, sobre seu estudo da neurociência. "Passamos por uma era em que a superprodução era sinônimo de profissionalismo. Hoje, vemos que é exaustivo", analisa a palestrante. "O esgotamento é uma falha organizacional, não é um troféu." A semente para sua jornada na neurociência surgiu há doze anos, quando realizava projetos sociais com refugiados e percebeu que, além da assistência básica, era preciso dar suporte emocional. Nos últimos meses, ela dividiu a agenda entre gravações de séries para Globoplay e Disney, o programa *Elevator Pitch Brasil*, da Record News, e a divulgação de seu novo livro, *Humanos do Futuro*.

NANDA ARAUJO/DIVULGAÇÃO

Com o tema "A Nova Lógica do Empreendedorismo", o festival reúne nomes internacionais como a escritora best-seller belga Esther Perel, Daniel Lamarre (ex-CEO do Cirque du Soleil), Sankar Venkatraman (embaixador global do LinkedIn), Ndidi Oteh (CEO global da Accenture Song) e Aaron Ross (autor do livro *Receita Previsível*). Entre os destaques nacionais estão Ângela Assis (CEO da Brasilprev), Renata Petrovic (head de inovação no Bradesco), o psicanalista Christian Dunker e o publicitário Nizan Guanaes. Há também representantes de grandes empresas, como Google, Nvidia, Oracle e Salesforce.

A estreia do evento chega em um momento de grandes mudanças tecnológicas. "Estamos passando por uma transformação profunda na maneira como empresas, lideranças e sociedades criam valor. Esses temas influenciam diretamente estratégia, produtividade, atração de talentos e competitividade", explica Lazarini. Nessa nova lógica, segundo ele, resultado e performance convivem com propósito, colaboração, consciência e impacto, na busca por organizações melhores, relações saudáveis e cidades inteligentes. A proposta é refletir sobre a ideia de que criar um negócio "não se restringe a abrir uma empresa; é uma mentalidade, o conceito de transformar uma ideia em movimento e agir mesmo diante da incerteza".

Além das palestras e discussões, há uma dimensão prática. O palco Beehive funcionará como hub de negócios, dedicado ao encontro de empresas de diferentes tamanhos e perfis com investidores e profissionais do mercado financeiro para mentorias, workshops, reuniões e geração de oportunidades.

"De uma cultura vibrante a um cenário empresarial em plena expan-

Ines249

Novos formatos

Para contemplar um dos formatos mais populares de conteúdo dos últimos tempos, o SP2B recebe a escritora e roteirista Camila Fremder para um podcast ao vivo sobre empreendedorismo. "Não tem demanda de entrevista com essa temática, para mim é um assunto novo, algo que eu falei pouco na vida", diz. A apresentadora do *É Noia Minha?* responderá a perguntas sobre temas diversos junto de Foquinha e Ed Gama no palco Belong — The Human Code, no dia 15, às 16h35. "O criador de conteúdo tem que ter os dois lados, tanto o criativo quanto o empreendedor", afirma. "No começo, a gente tem a parte criativa e não pensa em se estruturar. Eu me gravava, eu me editava. Vamos nos dando conta de todas as demandas que surgem." Para a escritora, esse olhar precisa estar em primeiro plano, "senão o negócio não acontece". "Você tem essa necessidade de se estruturar melhor e se entender como empresa e delegar funções, para não beirar um burnout." Como um dos nomes de destaque no DiaTV, canal de televisão via streaming, ela também ficou conhecida por apresentar os programas *Close Errado* e *Camisa 24*. Dentre os elementos essenciais para o sucesso no meio digital, destaca: "A gente trabalha comunidade há um bom tempo, é a chave para sobreviver e lutar por espaço na internet, criar uma base forte e saber como conversar com ela". Outra dica da roteirista é não se restringir a um único nicho. "Também acho muito legal diversificar pautas e parcerias. Foi o caso do *Camisa 24;* me juntei ao pessoal do canal Diva Depressão para falar de futebol. É interessante brincar fora do nicho e fazer o cruzamento de audiência."

RODRIGO BUENO/DIVULGAÇÃO

Análise filosófica

Uma mudança profunda por meio de filosofias africanas é a proposta do painel com a filósofa e pesquisadora Katiúscia Ribeiro, no palco Beginning, dia 11, às 11h. A ideia é fazer uma provocação sobre o modelo de negócios tradicional focado na competição. Pioneira no estudo do pensamento africano no Brasil e fundadora do Instituto Ajeum Filosófico, Katiúscia defende que inovar no cenário atual exige desconstruir a ideia de sucesso solitário para fortalecer redes de corresponsabilidade. "A filosofia africana Ubuntu *(linha de pensamento dos povos bantos, resumida na máxima 'eu sou porque nós somos')* fala de uma responsabilidade comunitária, que entende que todos os sujeitos existentes de uma comunidade estão conectados entre si, ou seja, existe uma responsabilidade individual que se pressupõe coletiva e todos os indivíduos precisam de respeito", ela diz, em depoimento ao Geledés — Instituto da Mulher Negra. Diante da necessidade de criar negócios com impacto real, a abordagem reforça a necessidade de remodelar a forma como produzimos e nos relacionamos no mercado, em prol de uma sociedade mais justa e plural.

Consolidação de marcas na internet

Os rumos para as marcas no ecossistema digital norteiam a mesa com a empresária Bianca Andrade, conhecida como Boca Rosa, no palco Bespoke, dia 14, às 13h45, ao lado de Nizan Guanaes e Gabriela Prioli. "Falar sobre a economia da atenção é tratar de um dos recursos mais valiosos do digital", destaca Bianca. "Só produzir conteúdo não é suficiente. Precisamos criar com propósito, relevância e responsabilidade." A fundadora da empresa de cosméticos Boca Rosa Beauty traz para o evento a bagagem na conquista de engajamento. Diante dos avanços tecnológicos e do excesso de informação, ela reforça que o fator humano segue insubstituível. "A inteligência artificial é uma ajuda muito bem-vinda para acelerar processos mecânicos, mas boas ideias, repertório e sensibilidade continuam sendo construções puramente humanas", afirma. Para se destacar nesse meio e ganhar o público, Bianca garante: "Tudo começa pela confiança e, principalmente, pela escuta ativa", analisa. "Relevância não se constrói só falando, mas ouvindo, entregando com consistência e mantendo esse compromisso ao longo do tempo."

IVAN ERIK/DIVULGAÇÃO

Ines249

FOTOS LUCAS DE OLIVEIRA/FILMART/DIVULGAÇÃO

Encontros de diferentes setores: evento fechado para anunciar o SP2B, em agosto de 2025 *(abaixo)*, teve show de Gilberto Gil

Oriente-se

A pluralidade de temas é um dos pilares da programação do SP2B. Confira alguns que serão discutidos e os palestrantes.

Comportamento humano e saúde na era digital

- **Sophie Deram,** nutricionista *(Beyond – Decoding Life; 11/8, 11h30)*
- **Christian Dunker,** psicanalista *(Beyond – Decoding Life; 12/8, 16h15)*
- **Lucia Santaella,** pesquisadora de semiótica *(Believe; 12/8, 15h45)*
- **Grazi Mendes,** futurista *(Believe; 13/8, 12h45)*

Fronteiras da inovação tecnológica

- **Heloisa Passos,** CEO da Trexx, empresa que usa tecnologia blockchain para oferecer soluções de crédito e marketplace no mundo dos games *(Beyond – New Currencies; 11/8, 15h)*
- **Natã Vargas,** CEO da LimbX, fabricante de próteses biônicas *(Beyond – Decoding Life; 11/8, 15h)*

Comunicação, branding e mídias

- **Christiane Pelajo,** âncora da CNBC Brasil *(Belong – LiveX; 10/8, 17h)*
- **Tiago Trindade,** sócio e fundador da Digital Favela, plataforma que conecta marcas a criadores de conteúdo da periferia *(Beyond – Cities Reimagined; 15/8, 11h15)*
- **Veronica Oliveira,** criadora do Faxina Boa, projeto destinado a dar visibilidade e voz a profissionais que realizam serviços como limpeza residencial *(Beehive – Enterprise Stage; 15/8, 16h00)*
- **Ricardo Guimarães,** fundador da Thymus Upframing, consultoria de identidade e gestora de ativos intangíveis como cultura, marca e relacionamento *(Beginning; 14/8, 16h15)*
- **Andrea Janér,** fundadora e CEO da Oxygen, plataforma brasileira de inteligência voltada a decifrar tendências de mercado *(Beyond – Age of Awareness; 11/8, 14h45).*

Cultura, arte e criação musical

- **Mayara Ferrão,** artista visual *(Belong – The Human Code; 13/08, 11h15)*
- **Felipe Vassão,** produtor musical *(Belong – The Human Code; 15/08, 15h40)*

A programação completa, incluindo conversas sobre ecossistema digital, novas fronteiras da educação, inclusão financeira e responsabilidade social, está no site ***sp2b.com.br/programacao****.*

são, São Paulo possui muitos dos ingredientes necessários para liderar a América Latina. Fiquei muito impressionado com o espírito empreendedor da cidade", aponta Hugh Forrest, ex-presidente e diretor de programação do SXSW e agora curador do SP2B. "São Paulo ainda ocupa, em certa medida, a posição de azarão. Muitas pessoas nos EUA, na Europa e na Ásia desconhecem o quão dinâmica a cidade se tornou, tanto nos negócios quanto nas artes. Estou confiante de que o evento ajudará a apresentar os muitos pontos fortes da metrópole a uma nova onda de líderes de pensamento de todo o mundo."

O SP2B ainda conta com uma agenda de 42 performances musicais gratuitas, distribuídas por cinco palcos. O show inaugural ficará a cargo de Gilberto Gil. Outros dois destaques são Criolo, que convida a rapper Ajuliacosta, no dia 15, às 18h30, e BaianaSystem, dia 16, às 18h30. Ambos ocorrem no Auditório Ibirapuera, com retirada de ingressos a partir de segunda (3), às 18h, no site da Ticketmaster.

O circuito completo do Parque Ibirapuera *(confira o mapa na pág. 16)*, ocupado por diferentes núcleos temáticos, é composto por: Auditório Ibirapuera (palco Bespoke, sobre novas métricas de sucesso e liderança), Museu Afro (Beginning; ancestralidade e identidade), Planetário (Believe; saúde, ética e filosofia), Pacubra (Beyond; fronteiras tecnológicas e futuro do trabalho), Oca (Belong; comportamento, marcas e conexões), Bienal (Beehive; hub de negócios), Marquise (Beats; expressões artísticas) e Jardim do Auditório (Beside; apresentações musicais), além de uma área de alimentação no entorno da Marquise. As credenciais estão à venda na Ticketmaster, com preços entre 320 reais (para jovens em começo de carreira) e 4 720 reais. ■

FOTOS MAVINHO ACORONI/DIVULGAÇÃO

Novas direções: estratégias para renovar o edifício histórico de Oscar Niemeyer

A virada do Copan

Edifício histórico contrata agência e diretora de marketing para arrecadar recursos com visitas ao mirante e ações culturais que objetivam viabilizar a milionária reforma da fachada

Humberto Abdo

O Edifício Copan enfrenta o maior desafio estrutural de sua história: o restauro da fachada norte, orçado em 60 milhões de reais. Com 1 160 apartamentos e cerca de 3 500 residentes, o condomínio descartou repassar a conta aos moradores e decidiu adotar um plano estratégico de comunicação e negócios, liderado pela diretora de marketing Karin Aquino em parceria com a agência Felina. A grande aposta é a abertura ao público de áreas do edifício ainda sem uso, com destaque para o mirante na cobertura, de onde se tem uma vista panorâmica de 360 graus. "Será a nossa cereja do bolo", diz Karin. "Estamos reformando para colocar cinco lunetas e um espaço de pocket shows."

O espaço, que ganhará um bar e loja de produtos oficiais, passa por adequações para receber visitantes — já em agosto, com ingressos a 50 reais — e eventos privados. A gestão busca um contrato de *naming rights* para viabilizar a estrutura e a manutenção da área, que já serviu de locação para gravações de videoclipes, no heliponto desativado, do músico João Suplicy e da banda UNDO, de André Frateschi.

Outro ambiente recuperado será o foyer, terraço situado acima do Bar da Dona Onça. O local passa por obras de acessibilidade e reforma de banheiros para abrigar exposições imersivas e outras artes a partir do fim deste ano. "O Copan é um dos endereços mais simbólicos de São Paulo, e criamos para ele um posicionamento à altura de sua importância", diz Andreia Abud, sócia-fundadora da Felina. "A expectativa é conectar marcas e, ao mesmo tempo, abrir novas fontes de receita."

A urgência na arrecadação de fundos se deve às exigências do tombamento. Por determinação do Conpresp, a substituição das pastilhas danificadas da fachada precisa seguir o padrão original. A prefeitura ofereceu um aporte de 14 milhões de reais, mas o valor restante precisa ser arrecadado até o fim deste ano. Em contrapartida, a marca patrocinadora poderá, com aval da Comissão de Proteção à Paisagem Urbana (CPPU), usar parte da fachada para projeções — uma área de quase 2 000 metros quadrados na parte superior direita voltada para a Avenida Ipiranga.

Inaugurado em 1966 e assinado por Oscar Niemeyer, o edifício também ganhou uma identidade visual mais moderna, com logotipo e o slogan "metros nada quadrados". A ideia é apresentar o complexo ao mercado como um centro de diversidade urbana. "O objetivo é que o Copan se torne autossustentável", completa Karin.■

Ines249

Beleza efêmera

Espetáculo que dura somente duas semanas, a floração das cerejeiras em São Paulo pode ser apreciada em diferentes locais da cidade, como o Parque do Carmo

TEXTO Vanessa Barone FOTOGRAFIA Agliberto Lima

É tempo de flores para a árvore considerada pelos japoneses símbolo de longevidade e sabedoria. A cerejeira, planta comum na Terra do Sol Nascente, e que lá floresce na primavera, abre as suas pétalas entre os meses de julho e agosto por aqui, colorindo a selva de pedra. A chamada *sakura matsuri* — ou festa da cerejeira, em português — pode ser apreciada em diferentes locais da cidade, em especial no Parque do Carmo, na Zona Leste, que realiza um festival gratuito até 2 de agosto. O evento é promovido pela Federação Sakura e Ipê do Brasil em parceria com a prefeitura de São Paulo.

O fotógrafo Agliberto Lima esteve no parque no último domingo (26) para registrar as imagens que decoram as páginas desta matéria. "São Paulo encontrou uma maneira de recompensar os seus moradores com a beleza e a poesia na floração de suas árvores", diz o fotógrafo baiano, radicado em São Paulo, cujo olhar treinado consegue enxergar beleza na megalópole.

A temporada é curtíssima. Normalmente, as flores duram apenas duas semanas, antes de começarem a cair e forrar o chão de flores em cores que vão do branco ao vermelho, passando pelo rosa. "Cerejeira é um nome dado para um grupo de espécies, seus híbridos e cultivares, da família botânica *Rosaceae*, gênero *Prunus*", explica o botânico Eduardo Barretto, coordenador do Herbário Municipal de São Paulo. "Esse grupo tem ocorrência no Leste Asiático, em países como Japão e China. Algumas espécies foram plantadas aqui, como *Prunus campanulata*, *Prunus jamasakura* e a híbrida *Prunus x yedoensis*."

Segundo a botânica Sumiko Honda, também do Herbário, as cerejeiras possuem grande importância cultural no Japão, onde são chamadas de *sakura*. "A chegada das flores é festejada", diz a especialista.

Além do Parque do Carmo — o seu famoso Bosque das Cerejeiras reúne mais de 4 000 árvores — a floração dessas plantas também pode ser apreciada no Parque Ibirapuera, dentro do Viveiro Manequinho Lopes, e no Parque Sena, na Zona Norte. Eduardo esclarece que esse grupo de cerejeiras dá frutos, mas não cerejas, como seria de se esperar. "Esse mesmo gênero possui outras espécies que dão frutos comestíveis." As que se exibem pela cidade são ornamentais. ■

Flores e suas cores: elas podem ser brancas, rosa ou vermelhas

Ines249

Em festa: a floração, que dura duas semanas, pode ser apreciada no Parque do Carmo

Ines249

Ousadia na fermentação

Com consultoria do mestre em panificação italiano Raffaele Mostaccioli, a rede Bráz lança a massa levíssima, de textura delicada

Arnaldo Lorençato

FOTOS BGERALDI / DIVULGAÇÃO

Raffaele *(abaixo, à dir.):* preparação da massa em 72 horas e a nuova margherita

Uma das melhores redes da cidade quando o assunto é pizza paulistana, a Bráz não para de inovar. A última fronteira cruzada não se encontra nas coberturas, mas na base que as sustenta. Trata-se da massa levíssima, que só pode ser encontrada em dois endereços, ao menos por enquanto: a Bráz Quintal do Alto de Pinheiros e a da Vila Mariana.

Para chegar à receita, a pizzaria convocou o mestre em panificação e pizzaiolo italiano Raffaele Mostaccioli, consultor da casa desde 2014, para fazer um estudo e testar uma nova fermentação, mais ousada, definida como ultrafermentação. Autor da nuvola, massa que demorava 48 horas para ficar no ponto e lembrava as napolitanas, substituída em 2025 pela grano nostrum, esticou o processo para 72 horas.

"A ideia era oferecer aos nossos clientes uma massa com um aroma, uma textura e um sabor diferentes", explica o especialista. "O fermento natural vivo tem a propriedade de degradar o glúten. Levamos até um ponto em que praticamente não daria para fazer pizza. É o que a fermentação natural pode oferecer na sua totalidade", detalha. Depois desse tempo, a produção se perde completamente.

Feito com o mix de farinhas italianas comumente usadas na casa, o resultado é tão delicado que a equipe de pizzaiolos começa a abrir os discos com as mãos, mas precisa usar o matterello, ou pau de macarrão, para deixá-los em um formato regular.

Trata-se de uma textura muito sensível, que rasga facilmente. Se provada crua, ela é menos ácida e, praticamente, se dissolve na boca. Raffaele aponta uma vantagem extra: "Algumas pessoas que têm certa intolerância ao glúten podem comer essa pizza sem problema".

Veterano da Bráz, o pizzaiolo e chef de forno Luís Lopes de Macedo explica que é preciso muita atenção com essa delicadeza. "Se não houver cuidado na hora de colocar no forno, ela não sai da pá", afirma. Logo depois de assada, a massa levíssima fica mais crocante e é fácil comer as fatias apenas com as mãos. À medida que vai esfriando, ganha elasticidade.

Com uma borda muito menor e mais baixa, tem também uma nova cobertura para ela, a nuova margherita. É uma combinação de molho de tomate, muçarela especial e tomatinhos confitados. Antes de ir à mesa, ganha fios de stracciatella, riscos de pesto de manjericão e o caldo dos tomatinhos na borda. Vai ainda uma nuvem de parmesão ralado e folhas grandalhonas de manjericão fresco. Custa 159 reais e fica uma delícia. ■

Bráz Quintal. *Avenida São Gualter, 679, Alto de Pinheiros,* ☎ *94364-3170.* ♿*; Rua Gandavo, 447, Vila Mariana,* ☎ *5082-3800.* ♿ *$*

VIOLÊNCIA CONTRA A MULHER.
ESTUPRO:
A CADA 6 MINUTOS
FEMINICÍDIO:
A CADA 6 HORAS
PEDIDO DE SOCORRO À POLÍCIA:
A CADA 30 SEGUNDOS
LIGUE 180
CENTRAL DE ATENDIMENTO À MULHER.
A BAND NÃO SE CALA
Você não está sozinha.
Fale, denuncie, cobre
e jamais se envergonhe.
Vamos dizer "NÃO" à
violência contra a mulher.
BAND

Ines249

Mapa remonta à trajetória dos cinemas antigos: no detalhe, relíquias desses espaços

FOTOS FERNANDO CAVALCANTI/DIVULGAÇÃO

Memória da cidade

Exposição no CineSesc promove viagem nostálgica pela história dos cinemas de rua de São Paulo

Ana Mércia Brandão

Quem entra no CineSesc atualmente pode se sentir em um túnel do tempo direto para as décadas de 1940 a 1970. O endereço da Rua Augusta revisita as antigas salas de exibição, que marcaram gerações de cinéfilos na capital paulista, com uma exposição de longa duração em seu hall. "A história desses espaços tem muito a ver com a história da cidade, do quanto os espaços públicos são transformados. Queremos inspirar o cinema que ainda pode acontecer hoje", diz Graziela Marcheti, idealizadora de *Cinemas de Rua: da Augusta à Cinelândia Paulistana*.

A mostra reúne pinturas de Fernanda D'Boer no formato de cartazes que homenageiam salas icônicas, como o Cine Marabá, o Comodoro, o Ipiranga, o Marrocos e o próprio CineSesc. As artes entrelaçam as fachadas arquitetônicas desses locais a referências iconográficas de clássicos como *Tubarão*, *La Dolce Vita*, *Vertigo*, *Bye Bye Brasil* e *Laranja Mecânica*.

Há ainda um grande mapa ilustrado, criado pelo Estúdio Radio-

Ines249

Pinturas lembram cartazes antigos: homenagem aos cinemas do século passado, com letreiro luminoso e revistas da época

gráfico, que traça um panorama cronológico e geográfico desses templos da cultura e da memória urbana, da chamada Cinelândia Paulistana (que ia do Largo do Paissandu à Avenida São João) à Rua Augusta, logradouro do CineSesc, aberto em 1979 no imóvel que antes abrigava o Cine Orly; e do Espaço Petrobras de Cinema, fundado em 1993 no local do antigo Majestic, de 1947. A ambientação é completada por revistas, rolos de filme e outros objetos típicos das salas de exibição do século passado.

A mostra é uma porta de entrada para refletir sobre a memória cultural da cidade e foi montada com a consultoria de especialistas como o pesquisador Inimá Simões, autor do livro *Salas de Cinema em São Paulo* (1990). A região conhecida como Cinelândia Paulistana concentrava as principais, entre elas o Cine Paissandu, o Cine Bandeirantes, o Art-Palácio, o Marrocos, o Olido, o Cine Metro e o Cine Ipiranga. "Nessa região você tinha uns quinze cinemas que eram os mais luxuosos, os mais sofisticados, os que tinham maior público médio e a melhor programação", define Inimá. "Era a época

ACERVO CINESESC

ACERVO CINESESC

Fachadas antigas do CineSesc e óculos 3D: nostalgia

Hall e sala do Cine Belas Artes: principal endereço

FOTOS DIVULGAÇÃO

EXPERIÊNCIA ALÉM DAS TELAS

Remanescentes apostam em programação variada e público jovem

Atualmente, a região da Paulista concentra os principais cinemas de rua da cidade: Espaço Petrobras, Cine Marquise, Reserva Cultural, Cine Belas Artes e CineSesc. Em Perdizes, há o Cine LT3. Em Pinheiros, um exemplar é o Cine Sala. Um dos sócios se prepara para abrir o Cine Tutu, na Vila Madalena, ainda neste ano. Outra novidade é o Nu Cine Copan, previsto para 2027, que fará companhia ao Cine Bijou e ao Marabá, na região da República. Essas salas resistem ao tempo com uma programação diferente da oferecida pelas grandes redes de shopping e vêm atraindo cada vez mais o público jovem. "Fazemos exibições em 35 milímetros, lotadas, de filmes dos anos 60, e a grande maioria do público tem menos de 30 anos", diz Graziela Marcheti. "Não nos pautamos pela lógica do mercado." Muitos desses endereços apostam em festivais e mostras temáticas e, no caso do Belas Artes, também em feiras e outros eventos. "A ideia é manter e ampliar as possibilidades, oferecendo programações que de alguma maneira dialoguem com o audiovisual e a cultura em São Paulo", afirma André Sturm, diretor do Belas Artes. "Também apostamos em dar mais tempo aos filmes. Por exemplo, fomos a última sala a tirar *O Agente Secreto* de cartaz." Um modelo adotado por muitos para continuar funcionando é o patrocínio — o Belas Artes, por exemplo, ainda busca um parceiro para 2027. "O proprietário concordou em reduzir o aluguel enquanto a gente não encontra, mas isso tem prazo", diz Sturm. "Estamos resistindo."

áurea do mercado cinematográfico em São Paulo, nos anos 50. A cidade tinha quase 200 cinemas."

"Os principais de São Paulo eram Art-Palácio, Metro, Ipiranga, Ópera, Marabá, Bandeirantes e Ritz. Essas salas recebiam mais de 1 milhão de espectadores por ano. Hoje, nenhum tem tanto público", diz Inimá. "Ir ao cinema era o principal programa da cidade. E algumas salas, como o Metro e o Marrocos, eram tão exigentes que os homens não entravam sem paletó e gravata. Na frente do Marrocos havia até uma loja de aluguel de gravatas", conta. Sem a concorrência da TV e dos multiplex de shoppings — o primeiro centro de compras de São Paulo, o Iguatemi, seria inaugurado em 1966 —, as salas de rua reinavam, realidade que começou a mudar ainda na metade da década de 1960. Até os anos 1980, as grandes redes passaram a dominar a programação dos lançamentos hollywoodianos, enquanto os estabelecimentos restantes se voltaram cada vez mais para o chamado cinema de arte, ou cult.

O Cine Marabá, na Avenida Ipiranga, um dos destaques da exposição, foi o último remanescente da Cinelândia Paulistana. Aberto em 1944, funcionou ininterruptamente até 2007. Em 2009, reabriu reformado, sob gestão da distribuidora Playarte. Outro sobrevivente daquela época áurea é o Cine Belas Artes. Inaugurado em 1956 com o nome de Cine Trianon, foi rebatizado em 1967, fechou as portas em 2011 e reabriu em 2014. Resilientes, esses espaços são testemunhas de uma história que permanece viva. ■

Áreas do parque temático: diversão em família

FOTOS MARE FEMIANI/DIVULGAÇÃO

Mundo encantado

São Paulo ganha, nesta sexta (31), a primeira unidade no Ocidente da Vila dos Smurfs Park, com quinze atrações

Fabio Codeço

Os pequenos seres azuis criados pelo cartunista belga Pierre Culliford (1928-1992), mais conhecido como Peyo, vão ganhar um endereço fixo em São Paulo. Nesta sexta (31), abre ao público a Vila dos Smurfs Park, primeiro parque temático da franquia no Ocidente e o terceiro do mundo, ao lado das unidades de Dubai e Xangai. "Sempre gostei muito de parque de diversões e sonhava em ter um. Decidi pelos Smurfs porque promovem o encontro da nossa infância com a de hoje e o senso de comunidade", explica Ricardo Marques, fundador da 4ACT Entretenimento e idealizador do negócio, desenvolvido em parceria com a IMPS/Peyo Company, empresa que administra os direitos da marca.

Instalado em um espaço coberto de mais de 5 000 metros quadrados, na Saúde, o empreendimento aposta em experiências imersivas inspiradas no universo dos personagens. Logo na entrada, os visitantes embarcam num trem que simula a redução dos visitantes ao tamanho de um smurf — equivalente à altura de três maçãs empilhadas — antes de seguir para as áreas temáticas, Vila dos Smurfs, Floresta Encantada e Cabana do Gargamel.

Ao todo, são quinze atrações, como a Desbravamina, simulador de realidade virtual que leva o público ao interior da mina dos Smurfs; o Smurfly, cinema que se emula um voo de asa-delta; a montanha-russa; e o Encontro com o Papai Smurf, sala que utiliza tecnologia de interação em tempo real para permitir conversas entre os visitantes e o personagem. "Nosso objetivo é que seja um lugar para toda a família, onde os pais possam curtir as atrações junto dos filhos", diz Marques.

Além dos brinquedos, o parque terá três espetáculos ao vivo apresentados diariamente, restaurante temático, quiosques de alimentação e uma loja com produtos oficiais da marca. A proposta é transformar a visita em um mergulho coletivo na história dessas adoráveis criaturas. E mais: o parque oferece pacotes de festa para quem quiser comemorar seu aniversário lá, com direito a bufê de comidinhas. Os valores partem de 229 reais por pessoa. ■

Vila dos Smurfs Park.
Avenida Miguel Estefno, 1300, Saúde, ☎ 4369-1810. ♿ Todos os dias, das 10h às 17h (ter. a qui., exclusivo para escolas). De R$ 189,00 a R$ 520,00. viladossmurfspark.com.br.

Ines249

AS BOAS COMPRAS

Dia dos Pais

Itens para presentear na data especial

R$ 499,99
Tênis Runner 2K.
Fila, *fila.com.br*

R$ 166,90
Mini kit Malbec (colônia, desodorante e shower gel).
O Boticário, *boticario.com.br*

R$ 669,00
Shoulder bag Tobacco. **Richards,**
richards.com.br

R$ 538,85
Máquina de café Essenza Mini (110 V).
Nespresso, *nespresso.com*

R$ 599,00
Óculos de sol Jules.
Livo, *livo.com.br*

R$ 847,00
Camisa Linen bordada.
Osklen,
osklen.com.br

R$ 198,00
Carteira LAP caramelo.
Cutterman Co.,
cutterman.co

R$ 629,40
Dockside Hav. **Saint Studio,**
saintstudio.com.br

R$ 430,00
Anel Life Signet em aço e pedra olho de gato.
Vivara, *vivara.com.br*

R$ 650,00
Cesta Sentir Feito Música (Negroni Lamas Destilaria, baguette La Marcelle Fabrique, azeite Sabiá e livro Brasil-Orleans).
Gio Sonda, *giosonda.com.br*

Compre aqui

FOTOS DIVULGAÇÃO

R$ 186,98
Grande Sertão: Veredas (Edição de 70 anos).
Amazon, *amazon.com.br*

R$ 87,90
Caos Calmo, livro de Sandro Veronesi.
Livraria da Travessa, *travessa.com.br*

R$ 93,70
A Mais Recôndita Memória dos Homens, livro de Mohamed Mbougar Sarr.
Amazon, *amazon.com.br*

R$ 399,00
Corta-vento HikIN. **Insider,** *insiderstore.com.br*

R$ 319,01
Uísque Glenmorangie 12 anos (750 ml).
Casa da Bebida, *casadabebida.com.br*

R$ 1 800,00
Caixa para charuto On The Go.
Sensatti, *sensatti.com.br*

Preços pesquisados em 29/7

Ines249

ROBERTO SETTON

RESTAURANTES

Arnaldo Lorençato | *alorencato@abril.com.br*

Dia dos Pais

Para múltiplos paladares

Confira uma lista com treze endereços que preparam pratos e ações especialmente para a data

LUIZ MORALES TINEO/DIVULGAÇÃO

RICARDO DANGELO/DIVULGAÇÃO

NEUTON ARAUJO/DIVULGAÇÃO

› **AMA.ZO – COZINHA PERUANA** Sob execução de Enrique Paredes, a casa com culinária do Peru oferece o concolon 1 no almoço e no jantar do domingo (9). A receita é feita com uma crosta crocante de arroz cremoso junto de polvo, abacate e chips de abóbora. O prato vem com salada de nabo e custa R$ 109,00. *Rua dos Guaianazes, 1149, Campos Elíseos,* ☎ *99560-4321.* ♿*; Shopping Pátio Higienópolis,* ☎ *3823-2991.* ♿

› **CANTALOUP** No endereço de cozinha variada, é preparado um almoço no Dia dos Pais. Inicia-se com o salmão curado com creme de abacate, manga e azedinha (R$ 129,00). Na sequência, há pratos como o filé-mignon rossini com tagliatelle ao molho de cogumelo seco (R$ 319,00). De sobremesa, uma das opções é a porção de churros com doce de leite, sorvete de baunilha e telha de especiarias (R$ 49,00). *Rua Manuel Guedes, 474, Itaim Bibi,* ☎ *3165-3445.* ♿ *$$$*

› **CASIMIRO RISTORANTE** Normalmente fechado aos domingos, o restaurante abre na data para servir um menu de almoço. Opção de entrada são as croquetas de costela ao aïoli (R$ 99,00) e, de prato principal, a bisteca alla fiorentina (R$ 609,00, para duas pessoas), corte bovino com osso, que chega junto de espinafre e batata salteada. Ao final, a sobremesa pode ser a tarte tatin (R$ 62,00) servida com vinho do Porto e sorvete de baunilha. *Alameda Santos, 2159 (Edifício Santos Augusta, 4º andar), Jardim Paulista,* ☎ *99859-8526.* ♿ *$$$*

› **GIANNI** A casa italiana recomenda no Dia dos Pais uma pedida norte-americana, entre 12h e 18h. É o tomahawk 2, um corte que une o bife ancho e a costela. Chega à mesa com legumes assados. O prato serve três pessoas e custa R$ 580,00. É necessário fazer reserva. *Avenida Horácio Lafer, 225, Itaim Bibi,* ☎ *96864-4840.* ♿ *$$$*

› **L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE** Reconhecida como a segunda pizzaria mais antiga da Itália, a casa fundada em Nápoles e que se popularizou com o filme *Comer, Rezar, Amar* tem uma sugestão para a comemoração: a pizza de calabresa 3. É uma novidade do cardápio e vem coberta de muçarela importada do país europeu, molho de tomate e linguiça da Frigor Cinque (R$ 125,00). *Rua Cônego Eugênio Leite, 359, Jardim Paulistano,* ☎ *3062-8383.* ♿ *$*

SÍMBOLOS UTILIZADOS NESTA EDIÇÃO

Faixas de preço por pessoa
Refeição com couvert, um prato de custo médio, sobremesa, água mineral e serviço

**$** até R$ 198,00
**$$** R$ 199,00 a 288,00
**$$$** R$ 289,00 a 506,00
**$$$$** a partir de R$ 507,00

Cotações
Péssimo
Fraco
Regular
Bom
Ótimo
Excelente

Serviço
WhatsApp
Rolha
Acessibilidade

Ines249

JULIANA PRIMON DIVULGAÇÃO

RAUL DA MOTA/DIVULGAÇÃO

FOTOS TADEY BRUNELLI/DIVULGAÇÃO

RODOLFO REGIN/DIVULGAÇÃO

BRUNO GERALDI/DIVULGAÇÃO

› **MANÍ** Restaurante de cozinha autoral com receitas criadas pela sócia Helena Rizzo com o também chef Willem Vandeven. A equipe coordenada pela dupla prepara a costela de black angus 4 (R$ 210,00) no almoço do domingo (9). A carne é cozida lentamente e laqueada antes de receber a companhia de cenoura na brasa temperada com vinagre de mel, folhas picantes, emulsão de agrião, picles de cebola e crocante de batata. *Rua Joaquim Antunes, 210, Jardim Paulistano, ☎ 97473-8994. ♿ $$$*

› **MARGAUX** No almoço e no jantar de sábado (8) e de domingo (9), a casa inspirada nas brasseries francesas recomenda o cassoulet (R$ 118,00). O prato é composto de coxa de pato assada e feijão-branco cozido com linguiça curada e pancetta. *MorumbiShopping, ☎ 95571-1395. ♿ $$*

› **MARIE CUISINE** O chef Raphael de Lucca sugere clássicos da gastronomia francesa para celebrar no almoço e no jantar do domingo (9). O confit de pato ao molho de pimenta-verde é acompanhado de batata salteada 5 (R$ 229,00). De sobremesa, pode ser a île flotante, ovos nevados com creme inglês (R$ 56,00), ou a torta ópera (R$ 62,00), feita com camadas de pão de ló. *Rua Barão de Capanema, 450, Jardim Paulista, ☎ 94086-7900. ♿ $$$*

› **MOMA - MODERN MAMMA OSTERIA** Com quatro endereços concorridos na cidade, a rede de trattorias oferece uma novidade no domingo (9). É o nhoque de batata recheado de ossobuco de vitelo e servido com molho da própria carne e gremolata, mix de raspa de limão, salsa e alho (R$ 119,00). *Rua Manuel Guedes, 160, Itaim Bibi, ☎ 93083-8387. ♿ $$*

› **RANCHO PORTUGUÊS** Para o almoço de domingo (9), a casa especializada em culinária lusitana reserva uma cortesia. Os pais que pedirem a perna de cabrito assada à moda de Braga 6 (R$ 410,00, para duas pessoas), que vem acompanhada de feijão-branco e arroz puxado no molho da carne com vinho branco e ervas, ganham um cálice do Porto Terra dos Alves Tawny. *Avenida dos Bandeirantes, 1051, Vila Olímpia, ☎ 2639-2077. ♿ $$*

› **SELVAGEM** O chef Filipe Leite, responsável pelo menu desta casa localizada em meio ao verde do Parque Ibirapuera, elabora um prato nos almoços de sábado (8) e de domingo (9). Trata-se do prime rib angus grelhado com purê de batata e cebolinha, farofa de ovos e folhas de mostarda e tomatinho 7 (R$ 349,00, para duas pessoas). *Avenida Quarto Centenário, 454 (Parque Ibirapuera, portão 5), ☎ 5198-0844. ♿ $$*

› **TRATTORIA** A casa do Grupo Fasano, com menu que foca em clássicos do sul da Itália, prepara para o almoço de domingo (9) uma entrada, dois pratos principais e uma sobremesa. Para começar, a sugestão do chef Sérgio Celestino é o cotechino (R$ 120,00), embutido típico do país mediterrâneo, com lentilha. Uma das opções de prato é o espaguete fresco ao molho de limão com camarão 8 (R$ 187,00). Para finalizar, há entremet de café com creme inglês do mesmo grão (R$ 66,00) . *Rua Iguatemi, s/nº, Itaim Bibi, ☎ 96631-0606. ♿ $$$*

› **TRE BICCHIERI** O restaurante oferece no almoço um menu com entrada, duas opções de prato e sobremesa do chef Rodrigo Queiroz. A refeição começa com alcachofra recheada de espinafre, alho e parmesão mais vieira selada (R$ 138,00). De prato, pode ser o lombo de bacalhau assado com tomate-cereja, batata, brócolis e azeitona 9 (R$ 298,00). No arremate, chega o creme de mascarpone com pera cozida em vinho branco (R$ 65,00). *Rua General Mena Barreto, 765, Itaim Bibi, ☎ 3885-4004. ♿ $$$*

(Aline Fiori e Beatriz Imagure)

Ines249

Dia dos Pais

REFEIÇÃO COMPLETA

Quatro casas que têm menus fechados com entrada, prato principal e sobremesa

NEUTON ARAUJO/DIVULGAÇÃO

› **BEEFBAR** O chef Diego Porto apresenta um menu em três etapas (R$ 191,00) servido no almoço e no jantar de domingo (9). Inicia-se com rock corn, um tempurá de milho ao molho picante, segue para o filé-mignon de angus com molho escolhido pelo cliente, que pode ser o de manteiga, trufa preta e extrato de ervas e especiarias *(foto)*. Para finalizar, a sobremesa é o creme brûlé de doce de leite com sorbet de coco e tuile de castanha-de-caju. *Rua Barão de Capanema, 320, Cerqueira César,* ☎ *2386-1918.* ♿

TADEU BRUNELLI/DIVULGAÇÃO

› **NETO** No domingo (9), das 13h às 16h, há um menu com influência italiana por R$ 347,00. De entrada, uma pedida é o carpaccio ao molho de mostarda, alcaparra, pinhole e parmesão. Entre os pratos principais, tem raviolone recheado de muçarela de búfala e limão-siciliano ao molho de tomate e pesto clássico de manjericão. A sobremesa é o tiramisu feito com limoncello, o licor de limão. *Avenida das Nações Unidas, 14401 (JW Marriott Hotel São Paulo), Chácara Santo Antônio,* ☎ *2526-0105.* ♿ *$$*

› **CENA** Inaugurado em maio no Hotel Emiliano, o restaurante sob comando do chef Vinícius Pires tem um menu em quatro etapas (R$ 540,00 por pessoa) no almoço de domingo (9). A opção de entrada é o crudo de atum com abacate e ora-pro-nóbis e o coração de pato com castanha-de-caju e carambola *(foto)*. De prato principal, há o peixe do dia servido com arroz com tomate. A sobremesa é a musse de chocolate com creme inglês e toque de bourbon. *Rua Oscar Freire, 384 (Hotel Emiliano), Jardim Paulista,* ☎ *98925-3196.* ♿ *$$$*

RICARDO DANGELO/DIVULGAÇÃO

› **REFÚGIO** Nos fundos da loja da importadora Casa do Porto, o restaurante põe em cartaz um menu em três etapas. O croquete de rabada abre a refeição. De prato principal, chega a costelinha suína assada ao molho barbecue na companhia de purê de batata, cebolinha e compota de maçã *(foto)*. A sugestão doce é a banana assada com sorvete de creme e canela. O menu completo custa R$ 179,00 por pessoa. *Alameda Franca, 1225, Jardim Paulista,* ☎ *94796-3378.* ♿ *$$*

(Beatriz Imagure)

JULIANA GHIRELLO/AGÊNCIA COXIA/DIVULGAÇÃO

BAIXE O APP DO COMER & BEBER E ESCOLHA O SEU ESTABELECIMENTO

DISPONÍVEL NO Google Play

Disponível na App Store

Ines249

Universo de acessórios

Há fanáticos de sobra quando o assunto é vinho. Para muita gente, a bebida é só o começo: dela brotam viagens, livros, cursos e um arsenal de acessórios para tudo que se imagina e para muita coisa que ninguém sonhou precisar. É um universo paralelo, no qual convivem o indispensável e o francamente supérfluo. Se seu pai for um desses entusiastas, os próximos parágrafos são para ele. Comece pelos aparelhos que prometem, em minutos, o que o tempo levaria anos para fazer. O Clef du Vin é uma plaquinha de cobre que, mergulhada na taça por alguns segundos, jura envelhecer o vinho em anos. A Oak Bottle é uma garrafa de madeira que, em poucas horas, empresta à bebida o gosto amadeirado que ela ganharia descansando em barris de carvalho. Há ainda o velho decanter, a jarra de vidro em que se despeja o vinho para arejá-lo e amaciá-lo, hoje em versões eletrônicas como o Sonic Decanter, que usa ondas sonoras para acelerar o processo. E o Üllo, que filtra os sulfitos, conservantes que muita gente culpa pela dor de cabeça. Funcionam? Depende de quanto se quer acreditar.

Outros itens vêm da história da bebida. A tenaz de Porto é um par de pinças aquecidas em brasa que quebram o gargalo de garrafas tão antigas que a rolha já esfarela ao toque. O tastevin, um copinho raso de prata semelhante a um pires, era pendurado no pescoço dos sommeliers da Borgonha para julgar a cor do vinho à luz de vela. E há as taças pretas, que escondem a cor da bebida para que ela não entregue, numa prova às cegas, a uva ou a idade do vinho. Tenho minhas manias. Viajo levando na mala um saca-rolhas The Durand: ele combina a espiral com uma pinça, duas lâminas que seguram pelas laterais a rolha já frágil de um vinho muito velho. Levo também a minha própria taça (sim, sou desses). O Coravin, uma agulha que atravessa a rolha e serve uma taça sem abrir a garrafa, eu tenho e não uso: nunca me convenci da sua eficiência.

Há ainda os puramente divertidos. Esferas de metal que, congeladas antes, gelam o vinho na taça sem aguá-lo como fariam as pedras de gelo. Suportes que equilibram a garrafa num ângulo impossível, fingindo que ela flutua. Bases em forma de quebra-cabeça, como o *Don't Break the Bottle*, que só soltam a garrafa para quem resolver o enigma.

Olhe com atenção e cada objeto conta a mesma coisa: o vinho deixou de ser bebida e virou ritual. E também diversão. Poucas tranquitanas são essenciais: taças de qualidade, um bom saca-rolhas, um balde de gelo. O resto é conforto, brincadeira ou pura vaidade. Mas talvez seja justamente esse excesso de coisas, gestos e pequenas obsessões, o que torna esse mundo tão irresistível.

Compre aqui

INFLUENTE BRANCO

Um Vinho Regional Lisboa, da Adega Cooperativa do Cadaval. Blend de uvas brancas, incluindo seara nova, vital. Amarelo palha. Aroma frutado e fresco. Paladar meio doce, leve, com 9,5% de álcool como pedem as novas gerações. Fácil de beber. R$ 49,90, na Evino.

PORTO BURMESTER 10 YEARS OLD TAWNY

Feito com várias castas tradicionais do Douro, em Portugal, mistura vinhos amadurecidos em carvalho, de várias idades — a média perfaz dez anos. Aromas com frescor, notas de caramelo, nozes, mel. Paladar macio. Boa opção para acompanhar chocolate. R$ 139,90, na Wine.

FOTOS DIVULGAÇÃO

MAGNIFIC

Ines249

ROBERTO SETTON

BARES

Saulo Yassuda

Dia dos Pais

Filé à diana do Astor, paella do Tuy e vinho do Bardega: endereços para celebrar

MARIO RODRIGUES/DIVULGAÇÃO

JULIANA PRIMON/DIVULGAÇÃO

ELVIS FERNANDES/DIVULGAÇÃO

Momento do brinde

Pratos especiais e promoções para curtir com seu pai

› ASTOR

Com 25 anos, o bar-restaurante conquistou diferentes gerações e hoje conta com cinco endereços na cidade. No Dia dos Pais, as unidades trazem de volta um clássico boêmio no almoço: filé à diana (R$ 125,00), ao molho de páprica e cogumelos acompanhado de arroz puxado no próprio molho. A coquetelaria da casa é de respeito, assim como o chope cremoso (R$ 17,00). *Rua Delfina, 163, Vila Madalena, ☎ 5555-2351. ♿ Mais quatro endereços.*

› BARDEGA

O bar de vinhos tem 96 variedades para o público tomar em taça. O sistema é de autosserviço, mas o ambiente é acolhedor. Embora não funcione no domingo (9), o endereço celebra a data entre terça (4) e sábado (8), presenteando pais e filhos com uma taça do tinto italiano Romolo Rosso Toscana IGT. Mas há uma exigência: a dupla precisa deixar o celular com a equipe durante a visita — a conversa deve estar em primeiro plano. *Rua Doutor Alceu de Campos Rodrigues, 218, Itaim Bibi, ☎ 2691-7578. ♿*

› PALOMA

Bar de vinhos no centro, a casa costuma servir boas opções da cozinha. Tanto no sábado (8) quanto no domingo (9), a sugestão para almoço e jantar é o t-bone de cordeiro grelhado, servido com salada de mostarda, espinafre e queijo pecorino (R$ 217,00, para duas pessoas). *Avenida Ipiranga, 200 (Edifício Copan), centro.*

› QUINTAL DEBETTI

Amplo, o lugar é cenário para animadas refeições em torno da churrasqueira, com cortes como a bisteca fiorentina (R$ 349,00, 1 quilo). No almoço de Dia dos Pais, a casa indica sugestões sazonais, que ficam no menu só até o fim da estação: ossobuco bovino, bochecha e rabada cozidos, todos ao molho demi-glace e acompanhados de purê de batata (R$ 129,00 cada um). *Rua Curumins, 1, Cidade Jardim, ☎ 97442-0436.*

› TUY BAR, CUCINA

Para celebrar, o misto de bar e restaurante, agora também com unidade no MorumbiShopping, indica um prato para o almoço do domingo (9): a paella valenciana (R$ 129,00), com arroz, frango, porco e a inclusão de ovo frito por cima. O arremate pode ser dado com o petit gâteau de doce de leite (R$ 48,00). *Rua Padre João Manuel, 1156, Jardim Paulista, ☎ 3167-7774. ♿; MorumbiShopping, ☎ 3167-7774. ♿*

COMIDINHAS

Beatriz Imagure

Dia dos Pais

Inca249

GIULIA TRAJANO/DIVULGAÇÃO

LAÍS ACSA/DIVULGAÇÃO

NATHALIA CTENAS P2W/DIVULGAÇÃO

3 opções de presentes para degustar

1 FORNERIA & CIA

A padaria de fermentação natural apresenta duas cestas especiais para presentear. O combo 1 (a partir de R$ 218,00) vem com vinho branco ou tinto da Guaspari, de Espírito Santo do Pinhal (SP), mais pão de calabresa e queijo meia-cura ou pão de gorgonzola com alho confitado. O combo 2 (a partir de R$ 239,00) traz, além da bebida, babka de chocolate e nozes ou de doce de leite com laranja e amêndoa. O espaço também abre no domingo (9), das 8h às 18h, para quem quiser levar o pai para tomar um café da manhã ou da tarde nas mesias da calçada. *Rua Cayowaá, 598, Perdizes, 93284-0351.* ♿

2 MESA III PASTIFÍCIO

A rotisseria da chef Ana Soares sugere algumas receitas para serem servidas à mesa de almoço ou de jantar na data. Entre as massas, uma opção feita exclusivamente para o dia é o panzerotti de queijo brie, cogumelo shiitake e macadâmia (R$ 105,00, 400 gramas). O menu também conta com variações de lanches como a torta de palmito e espinafre (R$ 190,00) e empadas, caso da de camarão (R$ 120,00, seis). Para presentear, as escolhas são a palha italiana (R$ 95,00) e a torta brownie de tâmara, tahine e halewa (R$ 130,00), ambas na lata. *Rua Doutor Paulo Vieira, 21, Sumaré, ☎ 94746-2417.* ♿

3 RENATA ARASSIRO CHOCOLATES

Para quem deseja presentear o pai com chocolate, mas com um toque de criatividade, a casa elaborou doces em formato de charuto, feitos com as versões gianduia e nibs de cacau. A caixa (R$ 105,00) vem com três unidades. Outra opção é o cartão do doce com a inscrição "Feliz Dia dos Pais", preparado com ao leite ou meio amargo (R$ 35,00). Quem busca algo mais grandioso pode escolher a caixa de bombons (a partir de R$ 325,00) com três andares e sabores à escolha, como o de maracujá com cachaça de banana. *Rua Pascal, 1195, Campo Belo, ☎ 94563-2411.*

CELEBRAÇÃO NO CAFÉ

› BOTANIKAFÉ

As três unidades do café especializado em brunch, no Jardim Paulista, Pinheiros e no Parque Ibirapuera, apresentam uma pedida especial para os pais no domingo (9). Chega ao cardápio o hot honey bacon & egg (*foto;* R$ 56,00), receita que une pão de fermentação natural com ovos mexidos e bacon glaceado no mel com pimenta. A pedida de café da manhã poderá ser saboreada ao longo de todo o dia. *Alameda Lorena, 1765, Jardim Paulista, ☎ 3064-6570.* ♿ *Mais dois endereços.*

MAÍRA HENRIQUES/DIVULGAÇÃO

› SANTO GRÃO

As unidades do Jardim Paulista e do Itaim Bibi apresentam apenas no sábado (8) e no domingo (9) o medalhão ao molho rôti com musseline de mandioca e farofa com aspargo, prato finalizado com manteiga trufada (R$ 126,00) — a sugestão é ver se há possibilidade de pedir sem este último ingrediente. Para o encerramento, há brownie com ganache de chocolate e sorvete de panacota (R$ 40,00). *Rua Oscar Freire, 413, Jardim Paulista, ☎ 97673-7963; Rua Pais de Araújo, 163, Itaim Bibi, ☎ 2391-8377.* ♿

DIVULGAÇÃO

Ines249

Mattheus Goto

Terror à la Scorsese

Tensão e dilemas morais: família perseguida

FOTOS APPLE TV/DIVULGAÇÃO

✪✪✪✪ A assinatura de Martin Scorsese e Steven Spielberg como produtores executivos faz de **Cabo do Medo**, nova série do Apple TV, uma novidade imperdível. A produção, cuja primeira temporada ganha seu capítulo final nesta sexta (31), é um remake do filme homônimo de 1991, dirigido por Scorsese e produzido por Spielberg. Na nova versão, comandada pelo showrunner Nick Antosca, há algumas mudanças no enredo, mas a premissa segue arrepiante. Na cidade de Savannah, nos Estados Unidos, o casal de advogados Anna (Amy Adams) e Tom Bowden (Patrick Wilson) recebe com apreensão a notícia de que Max Cady (Javier Bardem) deixará a prisão após dezessete anos. O caso do criminoso gerou polêmica diante das circunstâncias do julgamento: Anna era responsável pela defesa, Tom era o promotor e os dois se envolveram no decorrer do processo. Grávida, ela deu à luz no tribunal. Por recomendação da advogada, Max confessou o assassinato da sua esposa, também grávida. Anos depois, a amante do criminoso se suicida e escreve uma carta revelando ser a verdadeira assassina. A saída de Max da cadeia abala a vida em família e traz à tona um lado sobrenatural, que opera como grande engrenagem para a narrativa. A ambientação e caracterização são fundamentais para o sucesso da história e a obra atinge o potencial graças à direção de arte. Só o roteiro fica superficial para construir os personagens, aquém das grandes performances, principalmente de Javier Bardem e Patrick Wilson.

Ines249

Jovens no último ano da escola: questões superficiais

FOTOS NETFLIX/DIVULGAÇÃO

Os tempos já são outros

✪✪✪ A série *Heartstopper*, da Netflix, teve a primeira temporada lançada em 2022 e virou um dos grandes fenômenos da plataforma. Passaram-se quatro anos e a sensação é a de que a obra ficou parada no tempo. Nesse período, os protagonistas Kit Connor e Joe Locke começaram a trilhar os próprios caminhos com mais vigor, como parte do elenco de *Tempo de Guerra* (2025) e *Agatha Desde Sempre* (2024), respectivamente. Por isso, a sensação ao assistir **Heartstopper Para Sempre** não é a mesma dos primeiros episódios. No novo longa, de Wash Westmoreland, Nick (Connor) e Charlie (Locke) lidam com a chegada do último ano no colégio e os receios de um possível relacionamento à distância na faculdade. Faz sentido continuar o enredo de onde a terceira temporada parou, mas o público adolescente e os próprios atores amadureceram e o enredo não acompanhou. O filme emociona em alguns momentos e tenta dar um passo à frente com a descoberta do sexo, mas parece que o elenco principal não está mais tão interessado no projeto, pois as falas são engessadas. Fica raso, quando comparado às temporadas que mergulhavam a fundo nas questões.

Visuais extraordinários: técnicas variadas de fotografia

DIVULGAÇÃO

EXPERIMENTAÇÃO NA TELA

✪✪✪✪ Em **Aquele Que Viu o Abismo**, os diretores Gregorio Gananian e Negro Leo exploram o campo da experimentação cinematográfica. Diferentes linguagens e métodos são usados de maneira pertinente e enriquecedora para narrar esta ficção científica noir distópica. X (Negro Leo) vive imerso em uma trama de assassinatos, em um futuro sombrio. Por meio de suas visões, tenta navegar em um sistema dominado pela organização ProLife, que recruta cada vez mais civis com a promessa de uma vida melhor. Um fio condutor da história é o som, que vira um gatilho para o visual, em uma experiência sensorial. Um exemplo são as cenas executadas com lasers, que substituem atores por silhuetas para mostrar uma viagem de avião, por exemplo, de modo minimalista e eficiente. Com referência ao poema épico *Epopeia de Gilgamesh* e uma abordagem digna do Cinema Novo, o filme busca a essência humana no mundo tecnológico.

Calendário de estreias

› **Homem-Aranha: Um Novo Dia**, novo filme do super-herói, dirigido por Destin Daniel Cretton e estrelado por Tom Holland e Zendaya, em cartaz nos cinemas.

› **Elize: Sombras de Uma Mulher**, longa de true crime sobre Elize Matsunaga, vivida por Lorena Comparato, com direção de Felipe Vellas, disponível na Netflix.

› **Meu Nome é Preta**, série documental sobre Preta Gil, com imagens de arquivo e entrevistas inéditas, no catálogo do Globoplay.

› **Margeado**, primeiro longa do diretor Diego Zon, com Danilo Andrade e Antonio Pitanga no elenco, em cartaz nos cinemas.

Ines249

Dois olhares sobre o luto

RENATO PARADA/DIVULGAÇÃO

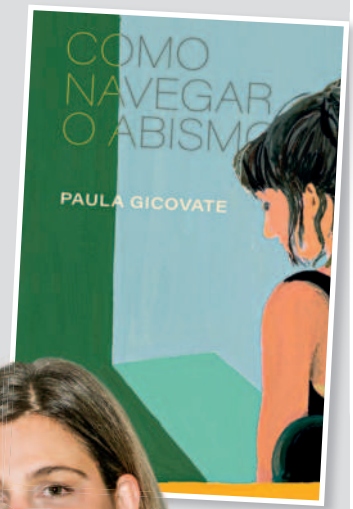
› **LIA, MIRA, MARIA** (WMF Martins Fontes; 112 págs; R$ 69,90). Depois de rodar festivais e espaços culturais entre 2022 e 2025 como performance, o projeto *Lia, Mira, Maria*, da poeta e ensaísta Marília Garcia, ganha as páginas dos livros. A obra cruza poemas, fotografias, arquivos e obras de arte para encarar as perdas, a memória e o processo de criação. O ponto de partida é a dor pela morte da mãe, Lia, e da amiga Maria Nazaré, que leva Marília ao encontro das delicadas monotipias que Mira Schendel (1919-1988) produziu nos anos 1960. Entre papéis japoneses, fotografias antigas e o ato de nadar, a autora não faz do luto apenas um tema, mas um mergulho visceral na fragilidade da vida e na própria escrita. Com projeto gráfico de Flávia Castanheira, a obra expande as relações entre texto e imagem e traz duas opções de capa. **(Vanessa Barone)**

CAPAS DIVULGAÇÃO

> Será que para fazer o luto eu precisava mexer nos arquivos, buscar papéis, imagens e rastros deixados por elas?
> (trecho de Lia, Mira, Maria)

› **COMO NAVEGAR O ABISMO** (Record; 208 págs; R$ 69,90) A escritora Paula Gicovate estreia na Editora Record com seu terceiro romance. O livro acompanha Nara, uma chef de cozinha premiada que, após perder a mãe para um câncer, abandona a carreira no Rio de Janeiro e retorna à cidade natal, no interior, onde precisa confrontar tudo o que parecia definitivo. Lá, entre a convivência com Julia, uma avó austera que evita falar da tragédia, e a tentativa de reconstruir a própria vida, a protagonista enfrenta a dor da ausência e se vê impossibilitada de cozinhar. A obra parte da experiência pessoal da autora, que perdeu a mãe em 2022, mas envereda pela ficcionalização de si e da experiência vivida do luto. E usa a gastronomia como pano de fundo para discutir o ciclo de cuidados na vida das mulheres e as difíceis rotas da reinvenção. **(V.B.)**

> Naquele dia, minha vida deu um cavalo de pau. Era o início da morte da minha mãe e de uma versão de quem eu era".
> (trecho de Como Navegar o Abismo)



DIVULGAÇÃO

Ines249

5 LANÇAMENTOS DE POESIA

Selecionamos novos títulos de poetas contemporâneos que valem a leitura

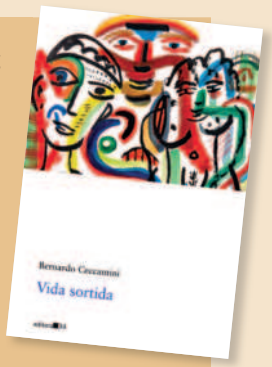
› **CADERNO DE LASCAS** (Círculo de poemas; 40 págs.; R$ 49,90) Poeta, artista plástico e gravador, Alberto Martins faz do ateliê o centro de uma investigação poética. Entre chapas de metal, serragem, madeira, argila e ferramentas, o autor reúne textos e gravuras que aproximam o trabalho do poeta ao de marceneiros, soldadores, gravadores e escultores. Sem se prender a um único gênero, o livro transita entre poema, ensaio e caderno de artista para refletir sobre o fazer manual, mostrando como palavra e matéria nascem do mesmo gesto de construir, cortar e esculpir.

[A QUEM PERTENCE UM POEMA]
Poemas são escritos para ninguém. Mas às vezes, quando lidos, alguém se reconhece num poema de tal forma que toma para si aquelas palavras e fabrica com elas sua casca mais íntima. É certo que um poema pertence a quem o reivindica.
(trecho retirado de Caderno de Lascas)

CAPAS DIVULGAÇÃO

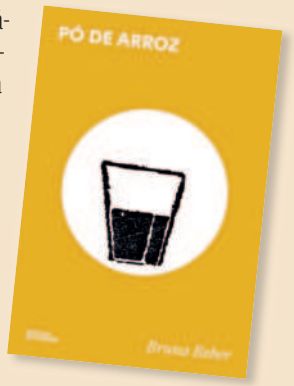
› **A CIDADANIA DAS BONECAS DE PANO** (Ars et Vita; 128 págs.; R$ 58,00) Ricardo Domeneck, vencedor do Prêmio Jabuti de Poesia em 2024, reúne 32 poemas no lançamento, parte da coleção *Polyphonia*. Na obra, o paulista aprofunda temas recorrentes de sua produção ao investigar o corpo como território político e a linguagem como espaço de disputa. Entre memórias, referências bíblicas, cenas do cotidiano e crítica social, os textos questionam quem é reconhecido como sujeito em uma sociedade desigual e precarizada. As "bonecas de pano", feitas de retalhos e sobras, surgem como metáfora para corpos historicamente relegados à margem.

› **VIDA SORTIDA** (Editora 34; 112 págs.; R$ 59,00) Depois de estrear com *Na Quina das Paredes* (2017), semifinalista do Prêmio Oceanos, Bernardo Ceccantini retorna à poesia com *Vida Sortida*. O livro transforma São Paulo em cenário e matéria-prima dos poemas, que percorrem ruas, bares, praças, ônibus, bibliotecas e outros espaços da vida cotidiana para observar personagens anônimos e pequenos acontecimentos. Com linguagem próxima da fala e um lirismo que alterna humor, melancolia e estranhamento, Ceccantini aproxima lembranças da infância no interior — ele nasceu em Assis (SP) — da experiência de viver na capital. Referências a autores como Manuel Bandeira (1886-1968) e Frank O'Hara (1926-1966) dialogam com uma voz poética que faz do caminhar uma forma de descobrir novas maneiras de habitar o mundo.



› **AZIRI** (Círculo de poemas; 32 págs.; R$ 49,90) Luciany Aparecida parte de uma fotografia feita por Christiano Junior entre 1864 e 1865 para reconstruir, em versos, a trajetória de uma mulher negra cuja identidade foi apagada pela escravidão. O livro antecipa o universo de *Tinta da Bahia*, romance inédito da autora, que ficcionaliza a história de Aziri Dagwa, sequestrada na região do rio Níger, no atual Mali, traficada para o Brasil e rebatizada como Francisca Maria. Segundo volume de uma trilogia inspirada em fotografias de mulheres negras, *Aziri* sucede *Macala* (2022) e terá um terceiro título publicado em 2027.

› **PÓ DE ARROZ** (Círculo de Poemas; 32 págs.; R$ 49,90) Escrito por Bruna Beber, também autora de *Veludo Rouco* (Companhia das Letras; 104 págs.; R$ 77,90), é o segundo livro da *Trilogia Filológica do Paladar* — o primeiro foi *Sal de Fruta* (Círculo de Poemas; 24 págs.; R$ 49,90), de 2023. Os versos tratam do amor no cotidiano de forma cômica e leve e com uma boa dose de referências ao universo gastronômico: pastel, farofa, cozido, mel e ovos são usados para falar dos afetos do dia a dia.



Ines249

Sons d'Oeste: espetáculo de dança e percussão africana

GRÁTIS

Corpos com memórias

Para celebrar quinze anos de trajetória, a Trupe Benkady apresenta gratuitamente o espetáculo **Sons d'Oeste** na terça (4) e na quarta (5). Com enfoque na disseminação de danças de matriz africana, a proposta é aproximar passado e presente por meio da música e dança tradicional da África Ocidental. Os ritmos são produzidos ao vivo por meio de instrumentos tradicionais africanos de percussão, movimentos e cantos inspirados na cultura mandingue, da região de Guiné-Conacri, capital da República da Guiné. A apresentação explora as ligações culturais entre o Brasil e o país da África Ocidental a partir de timbres da natureza. Além disso, cria-se uma narrativa em torno das cerimônias do povo guineense, como batismo, casamentos, trabalho no campo e ritos de passagem. Nessas tradições, música e dança constituem formas de organização, vínculo social e transmissão de conhecimento. A direção artística de Flávia Mazal e a direção musical de Hiles Moraes buscam reafirmar o corpo como lugar de memória, identidade e resistência (50 min.) Rec. livre. **Casa de Cultura do Ipiranga — Chico Science**. *Avenida Presidente Tancredo Neves, 1265, Vila Moinho Velho. Ter. (4), 14h. ♿ Casa de Cultura do Butantã. Avenida Junta Mizumoto, 13, Jardim Peri Peri. Qua. (5), 14h. ♿. Grátis.*

TRUPE BENKADI/DIVULGAÇÃO

PEQUENOS ARQUEÓLOGOS

Novo espetáculo da 2 Mililitros Cia. Teatral, **Rupestre – o que a Terra Conta**, fecha a trilogia de peças voltadas a bebês de até três anos. Em todas elas, trabalham-se narrativas conectadas à natureza e às figuras femininas de relevância histórica ou simbólica. Depois de investigar os astros e a água, o tema é a terra. A obra começa com a trajetória da arqueóloga Niéde Guidon e as pinturas rupestres do Parque Nacional Serra da Capivara, no Piauí, um dos mais importantes sítios arqueológicos do mundo. Com direção e dramaturgia de Júlia Mariano e Thiane Lavrador, a montagem cria uma paisagem por meio de movimentos inspirados por esse tipo de arte ancestral. Os pequenos são convidados a participar de uma experiência como se fossem pesquisadores natos e incentivados a descobrir o elemento em conjunto. Paralelamente, a atividade Arqueologias do Brincar, que acontece neste sábado (1º) e neste domingo (2), às 15h, 15h45 e 16h30, propõe uma imersão sensorial com escavações, na qual bebês e cuidadores são convidados a explorar como verdadeiros arqueólogos do brincar (40 min.) Rec. até três anos. **Sesc Avenida Paulista.** *Avenida Paulista, 119, Bela Vista. Sex., sáb. e dom., 11h (sex. também às 14h). ♿ Grátis (retirada de ingressos trinta minutos antes).*

***Rupestre – o que a Terra Conta*: peça sensorial para bebês a partir da arte ancestral**

GRÁTIS

LYVIA GAMERC/DIVULGAÇÃO

Ines249

FOTOS VR EDITORA/DIVULGAÇÃO

DIOGO MELO/DIVULGAÇÃO

***Cora Curiosa*: novo livro de Janaina Tokitaka incentiva o questionamento infantil**

SEGREDOS, LUPAS E PERGUNTAS

O novo lançamento de Janaina Tokitaka, escritora e roteirista da série *De Volta aos 15,* da Netflix, **Cora Curiosa** (VR Editora, 80 pág. R$ 59,90) aborda a curiosidade como forma de aprendizado e estimula crianças a questionarem o mundo ao redor sem aceitar respostas como "porque sim". Prestes a completar dez anos, Cora é uma menina esperta e filha de espiões que busca descobrir onde está seu presente de aniversário. Restando apenas sete dias para resolver o mistério, a garotinha se vê entre enigmas e perguntas sem respostas. Junto dos amigos Jed e Suflê, Cora usa aparelhos como gravadores, microfones escondidos e caderninhos de anotações para desvendar possíveis pistas e entender os mistérios do cotidiano. Por outro lado, os pais tentam despistá-la usando jogos de atenção, lógica e matemática que ela adora resolver. Com ilustrações de Arthur Ortega inspiradas na cultura pop japonesa, a narrativa é contada como um diário em primeira pessoa com diversão, suspense e referências ao universo infantil. Rec. livre. *Disponível na Amazon.*

Adrenalina na veia

O Centro de Esportes Radicais oferece novas experiências ao público. A programação **Férias Radicais** acontece até a quarta (5) com mais de dez atividades que prometem garantir momentos de pura adrenalina. Estão disponíveis a megaparede de escalada, simulador de asa delta, rapel em plataforma suspensa e megatirolesa. Há ainda arvorismo com travessias em um trajeto de obstáculos com árvores de metal e balão que simula um voo com uma vista aérea do Centro de Esportes Radicais, do Parque da Luz e do skyline da região central de São Paulo. Para o público infantojuvenil, é possível se aventurar no minibungee jumping, miniasa delta, gincanas, como corridas de saco, cabo de guerra, estafetas e jogos cooperativos, atividades físicas, entre elas circuito psicomotor com obstáculos adaptados, túneis, rampas e pontes, e oficinas criativas relacionadas ao mundo do esporte radical. O espaço conta com monitores e supervisão de profissionais da educação física. Todos os menores de idade devem estar acompanhados por um responsável. Rec. livre. **Centro de Esportes Radicais.** *Avenida Presidente Castelo Branco, 5700, Bom Retiro. Seg. a dom., 10h/18h.* ♿ *Grátis. Até quarta (5).*

FOTOS DIVULGAÇÃO

Férias Radicais: tirolesa, escalada e simuladores no Centro de Esportes Radicais

TEATRO

Fabio Codeço

Certezas em ruínas

Depois de conquistar o público brasileiro com *Prima Facie*, um dos maiores sucessos da temporada teatral de 2024, estrelado por Débora Falabella, a dramaturga australiana Suzie Miller ganha uma nova montagem no país. **Inter Alia**, texto que também estreou recentemente em Londres, chega ao Teatro Vivo nesta sexta-feira (31), sob direção de Rodrigo Portella. Assim como na obra anterior, neste espetáculo Miller volta seu olhar para o universo jurídico para discutir questões contemporâneas ligadas à moral, ao poder e à responsabilidade. A protagonista Jessica (Drica Moraes) é uma juíza reconhecida pelo compromisso em tornar o sistema de Justiça mais humano e acolhedor. Ao lado do marido, Michael (Caco Ciocler), e do filho adolescente, Harry (Caio Cesar Passos), acredita ter encontrado o equilíbrio entre a carreira e a vida familiar. Um acontecimento inesperado, porém, faz ruir essa estabilidade e a obriga a enfrentar dilemas que colocam em xeque suas convicções sobre justiça, maternidade e ética. A produção oferece a oportunidade ao público brasileiro de conhecer o novo texto de uma das dramaturgas mais relevantes da cena contemporânea. A peça tem idealização e produção de Luciano Bastos, responsável por trazer *Prima Facie*, montagem que segue em turnê nacional há dois anos e que rendeu diversos prêmios de melhor atriz a Falabella. (90min). 12 anos. **Teatro Vivo.** *Avenida Doutor Chucri Zaidan, 2460, Vila Cordeiro, ☎ 3279-1520. ♿ Sex. e sáb., 20h. Dom., 18h. R$ 50,00 (preço popular) e R$ 200,00. Até 20/9. sympla.com.br.*

A atriz Drica Moraes: nova peça da autora do sucesso *Prima Facie*

ANNELIZE TOZETTO/DIVULGAÇÃO

Leona Cavalli: adaptação de clássico de 1509

HENRIQUE BUTCHER/DIVULGAÇÃO

GRÁTIS

DEMASIADAMENTE HUMANO

Indicado aos prêmios Cenym e FITA (neste, venceu como melhor figurino), o monólogo **Elogio da Loucura** chega à CAIXA Cultural, após circular pelo Brasil, para temporada gratuita até 9 de agosto. Leona Cavalli interpreta a própria Loucura em uma adaptação do clássico do humanista holandês Erasmo de Rotterdam, escrita por ela em parceria com o diretor Eduardo Figueiredo. Publicada em 1509, a obra satiriza as relações de poder na política, na Igreja e na sociedade, mas mantém surpreendente atualidade ao refletir sobre intolerância, hipocrisia e a inversão de valores. Com humor e ironia, a montagem propõe uma leitura atual do texto, apresentando a loucura não como doença, mas como parte da condição humana e uma força capaz de provocar reflexão e transformação. Executada ao vivo por Matheus Vieira (violoncelo) e Cika (percussão), a trilha sonora transita entre o erudito, o popular e ritmos étnicos. (80min). 16 anos. **Caixa Cultural.** *Praça da Sé, 111, centro. ☎ 3321-4400. ♿ Qui. a sáb., 19h. Dom., 18h. Grátis. Até 9/8. Ingressos distribuídos 1 hora antes (limitados a um por pessoa).*

Ines249

Elenco feminino: primeira versão musical de texto célebre francês

PRISCILA PRADE/DIVULGAÇÃO

TODAS SOB SUSPEITA

Clássico do suspense policial, *8 Femmes*, do dramaturgo francês Robert Thomas (1927-1989), ganha primeira versão brasileira para o teatro musical. Com adaptação, letras e canções inéditas de Anna Toledo e direção de Ricardo Grasson e Heitor Garcia, **7 Mulheres e Um Mistério – O Musical** estreia esta sexta (31), no 033 Rooftop. Bruna Guerin, Laura Castro, Letícia Soares, Malu Rodrigues, Paula Capovilla, Stella Miranda e Verónica Valentino são mulheres reunidas para celebrar o Natal, quando um assassinato transforma o encontro em uma investigação repleta de segredos e reviravoltas. Presas em uma mansão isolada, elas passam a desconfiar umas das outras, enquanto tentam esconder os próprios crimes e motivações. A nova adaptação do texto, montado pela primeira vez no Brasil em 1962, usa a música para ampliar o humor e o tom farsesco da história, além de reforçar temas como relações de poder, papéis de gênero e conflitos familiares. (120min). 14 anos. **033 Rooftop.** *Avenida Presidente Juscelino Kubitschek, 2041, Vila Nova Conceição. ☎ 4810-6868. ♿ Sex., 20h. Sáb., 16h e 20h. Dom., 15h e 19h. R$ 50,00 a R$ 300,00. Até 4/10. sympla.com.br.*

Teatro vivo AGENDA

vivo

ACESSE E SAIBA MAIS

CLIENTES VIVO VALORIZA TÊM 50% DE DESCONTO EM INGRESSOS

Ines249

ROBERTO SETTON

SHOWS
Tomás Novaes

Luz na escuridão

Juliana Linhares canta o esgotamento em relação ao mundo contemporâneo no seu segundo disco solo, *Até Cansar o Cansaço* (2026), que ganha shows de lançamento nos dias 15 e 16, no Sesc Pompeia. As letras reivindicam os sonhos em meio à desesperança dos tempos atuais, com a velocidade das notícias nas redes sociais, guerras e crises. A cantora, compositora, atriz e diretora potiguar reúne canções inéditas e versões neste trabalho, com destaques como *Tempos Temporais*, parceria da artista com Juliano Holanda, e *Mistério do Óbvio*, de Luiz Gabriel Lopes, registrada em dueto com ninguém menos que Ney Matogrosso. Também vale ouvir as regravações de *A Palo Seco*, de Belchior (1946-2017), e *O Rabo do Jumento*, de Elino Julião (1936-2006). Agnes Nunes e Anastácia também participam do álbum de onze faixas, lançado em maio. No palco, Linhares estará acompanhada do produtor do disco, Elisio Freitas (guitarra), além de Nathanne Rodrigues (baixo), Paloma Ronai (sanfona) e Julia Rodrigues (bateria). A multiartista de voz e interpretação fortes começou a trajetória artística como vocalista da banda Pietá, antes de lançar a carreira solo com o EP *Perdendo o Juízo* (2020) e o álbum *Nordeste Ficção* (2021). A cantora protagonizou neste ano o musical *As Centenárias*, que esteve em cartaz em São Paulo, pelo qual está indicada ao Prêmio Shell e ao APCA nas categorias de Melhor Atriz. Vale conferir esse talento ao vivo. A venda online de ingressos começa no dia 4, às 17h. 14 anos. **Sesc Pompeia**. *Rua Clélia, 93, Pompeia, ☎ 3871-7700. ♿ Sáb. (15), 20h. Dom. (16), 18h. R$ 70,00. sescsp.org.br.*

ELISA MENDER/DIVULGAÇÃO

Ines249

MERY ESPOSI/DIVULGAÇÃO

A partir da esq.: Gregory, Edinho, Renato, Cadu, Arthur e Alfredo

Samba raiz

Se você gosta de samba, capaz de já ter esbarrado com o grupo **Tiramba-ço** em algum vídeo pela internet. O sexteto que canta bonito em coro vai fazer a sua roda no porão da Casa de Francisca, no dia 7. No repertório, composições próprias e hinos eternizados por vozes como Beth Carvalho (1946-2019), Jorge Aragão e Clara Nunes (1942-1983). Entre as autorais, não vão faltar *Algo Pra Dar, Preto Velho* e *Ao Som do Tambor*. O conjunto, que lança o seu primeiro disco este ano, é formado por Edinho Silva (violão 7 cordas), Gregory Andreas (cavaquinho), Arthur Favela (banjo), Cadu Ribeiro (pandeiro), Alfredo Castro (percussão) e Renato Passarinho (surdo). 18 anos. **Casa de Francisca.** *Rua Quintino Bocaiuva, 22, Sé, ☎ 3052-0547. ♿ Sex (7), 22h. R$ 35,00 a R$ 70,00. bileto.sympla.com.br.*

EM FAMÍLIA

Na véspera do Dia dos Pais, uma noite especial terá **Almir Sater** e o filho **Gabriel** no mesmo palco. O violeiro mato-grossense e seu primogênito apresentam a turnê *Pai e Filho* no dia 8, na Vibra São Paulo. O show está percorrendo cidades do Brasil e ainda seguirá para os Estados Unidos, totalizando sessenta datas. Os instrumentistas, cantores e compositores vão mostrar as músicas mais marcantes de suas trajetórias, como o clássico *Tocando em Frente*, parceria do pai com Renato Teixeira, além de *Trem do Pantanal, Chalana* e *Voa Vagalume*. No palco eles estarão acompanhados de banda completa. Restam poucos ingressos disponíveis. 18 anos. **Vibra São Paulo**. *Avenida das Nações Unidas, 17955, Vila Almeida. ♿ Sáb. (8), 21h30. R$ 120,00 a R$ 440,00. uhuu.com.*

RENATO PAGLIACCI/DIVULGAÇÃO

Almir (*esq.*) e Gabriel: música na veia

RISER MUSIC/DIVULGAÇÃO

O quinteto: Tui, William, Nut, Hong e Lego

A VEZ DO T-POP

O grupo tailandês **Lykn** aterrissa no Brasil para um único show em São Paulo, no dia 9. O quinteto reúne Nut, Hong, Tui, William e Lego e traz a turnê do primeiro disco da carreira, *Dusk & Dawn* (2025). O conjunto foi criado em 2023 pela gravadora Riser Music e se tornou um dos fenômenos do t-pop, a cena musical pop da Tailândia, nos mesmos moldes da indústria do k-pop. Entre os hits estão *No Way, Charm, Trust Me* e *No Worries* — as faixas são cantadas em tailandês e inglês. Os pacotes dos ingressos podem incluir experiências como foto com os integrantes e pôster autografado. 16 anos. **Audio**. *Avenida Francisco Matarazzo, 694, Água Branca. ♿ Dom. (9), R$ 500,00 a R$ 1 900,00. passline.com.*

Ines249

AG/ILBERTO LIMA

EXPOSIÇÕES
Ana Mércia Brandão

Apreço ao natural

O Itaú Cultural dedica três andares de seu prédio a **Solange Pessoa: Outras Escalas. Desenhos, Filmes e Instalação**, que inaugura na terça (4). Nascida em 1961, a artista mineira desenvolve há mais de quatro décadas uma obra que articula desenho, escultura, instalação, fotografia e vídeo, incorporando materiais naturais e procedimentos ligados à observação da paisagem e dos processos de transformação da matéria. A instalação *Campos Peregrinos* ocupa quase todo o primeiro andar. Ela é um desdobramento da obra criada para o centro de arte contemporânea Tramway, em Glasgow, na Escócia, em 2025, e une peças em bronze e cerâmica a materiais como camomila, folhas secas e algodão, evocando cheiros, texturas e sons. Outro núcleo tem 150 desenhos feitos em pequena escala, dos anos 1990 até a atualidade, mas nunca mostrados. Eles revelam animais, vegetação, paisagens e seres imaginários a partir de materiais diversos, como carvão, óleo, argila, urucum e gordura. Há ainda uma seleção de nove filmes experimentais produzidos ao longo de sua trajetória, reunidos pela primeira vez em uma mostra. Nos últimos anos, o trabalho de Solange tem alcançado ampla presença internacional. Atualmente, ela se prepara para participar da Bienal de Toronto, no Canadá, em setembro. Em outubro, vai abrir uma individual na Fundación Botín, em Santander, na Espanha, e, em 2027, outra na Fondation Cartier, em Paris. **Itaú Cultural.** *Avenida Paulista, 149, ☎ 2168-1777. ♿ Ter. a sáb., 11h/20h. Dom. e feriados, 11h/19h. Grátis. De 4/8 a 1º/11.*

FOTOS ANA PIGOSSO/DIVULGAÇÃO

Desenhos de 2016 da série *Intimus* e, abaixo, montagem de *Campos Peregrinos* em Glasgow, na Escócia: apesar das diferentes escalas e formatos, as obras tem em comum o uso de materiais naturais

KEITH HUNTER/DIVULGAÇÃO

Ines249

FANTASIA E REALIDADE

A galeria Almeida & Dale inaugura duas exposições neste sábado (1º). **Ígneo Piaga**, com curadoria de Chico Soll, reúne obras inéditas do maranhense Thiago Martins de Melo. Com uma produção dedicada a telas monumentais que unem múltiplas narrativas, agora ele foca em pinturas de pequeno formato, cada uma sobre um episódio da memória latinoamericana. Elas misturam fatos históricos, como a colonização, a personagens fantasiosos. Na outra sala, a mineira Rita Lessa apresenta **ÇA.** Pinturas, esculturas e obras têxteis trazem referências à tradição da arte ocidental, dialogando com artistas como Hieronymus Bosch (1450-1516) e Francisco de Goya (1746-1828). Há cinco décadas, Rita desenvolve uma pesquisa dedicada à experimentação de formas híbridas, situadas no limiar entre figuração e abstração. **Almeida & Dale.** *Rua Fradique Coutinho, 1430, Pinheiros, ☎ 3031-6007. ♿ Seg. a sex., 10h/19h. Sáb., 11h/16h. Grátis. De 1º/8 a 12/9.*

FOTOS ESTÚDIO EM OBRA-DIVULGAÇÃO

Óleo sobre tela de Thiago e cerâmica de RIta: obras de 2026

INTERVENÇÃO VISCERAL

A panorâmica **Jogos de Contaminação** reúne quarenta anos de produção de Nazareth Pacheco, com curadoria de Amanda Tavares. As obras da paulistana exploram a tridimensionalidade e utilizam materiais diversos, como borracha, bronze, latão, cera e instrumentos cirúrgicos. A artista investiga o corpo feminino a partir de sua própria biografia, marcada por cirurgias na infância decorrentes de problemas congênitos. O tema atravessa sua pesquisa e converte experiências íntimas em reflexões sobre desejo, vulnerabilidade, controle e resistência. A mostra inclui duas instalações inéditas. **Museu Brasileiro da Escultura e Ecologia.** *Rua Alemanha, 221, Jardim Europa, ☎ 2594-2601. ♿ Ter., 11h/17h. Qua. a dom., 11h/18h. Grátis. Até 31/10.*

FILIPE BERNDT/DIVULGAÇÃO

***Faço O Possível... Sapato Vermelho e Régua* (2024): em cartaz**

Arte no vazio

Yamamoto Masao, em cartaz a partir deste sábado (1º), reúne obras do fotógrafo japonês produzidas entre os anos 90 e os dias atuais. A mostra se organiza ao redor do conceito Ma, da filosofia nipônica, que descreve o intervalo entre objetos, sons e movimentos. Isto é, a ideia do vazio como elemento ativo que dá forma, ritmo e significado à experiência artística. Há diferentes formatos editoriais desenvolvidos pelo artista, como livros em sanfona e caixas-poemas, da série *Ryokan*. Cada uma abriga seis fotos pequenas acompanhadas por um haicai do poeta e monge Ryokan (1758–1831). **Galeria Marcelo Guarnieri.** *Alameda Franca, 1054, Jardim Paulista, ☎3063-5410. ♿ Seg. a sex., 10h/19h. Sáb., 10h/17h. Grátis. De 1º/8 a 19/9.*

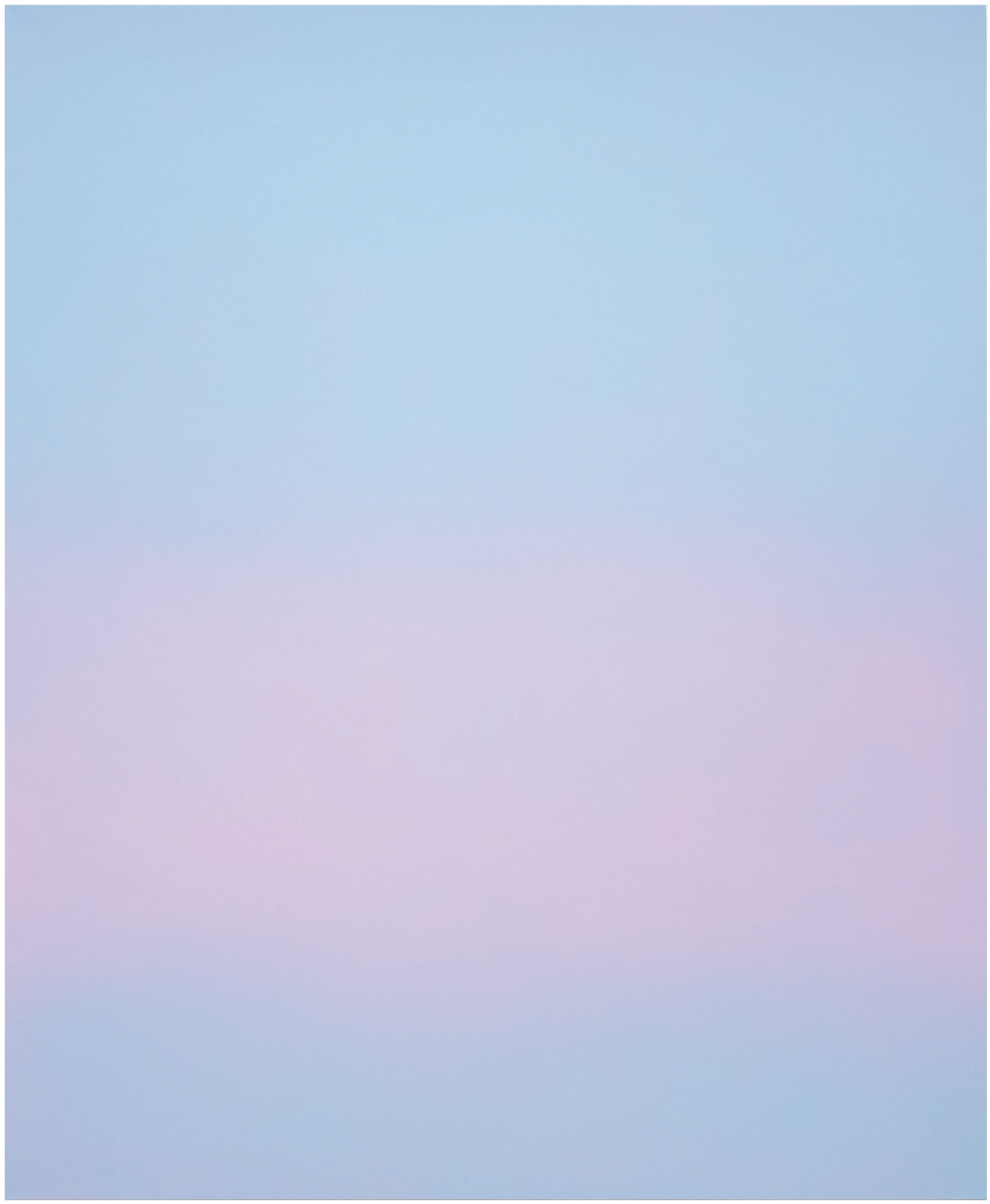
De 2016: da série *Kawa=Flow*

Da série *Nakazora*: 2002

FOTOS MASAO YAMAMOTO/DIVULGAÇÃO

Ines249

MURAL SP
Shizue Sakamoto



ANA ALIAGA/DIVULGAÇÃO

JENNIFER BRITO/DIVULGAÇÃO

Shizue Sakamoto (Andradina, 1969) é artista visual e sua pintura toma a cor como campo de investigação. Formada em violino, ela constrói superfícies em que ritmo, intervalo, luz e silêncio funcionam como estrutura de composição, com três tons que se cruzam até formar uma nota única. Participa da curadoria *Sinestesia,* da Galeria Luis Maluf, na SP-Arte Rotas, de 26 a 30 de agosto, na ARCA.

***Sem título n.275*, 2025, óleo sobre linho, edição única, 200 x 164 cm**

Ines249

ANUNCIE NO MAIOR ROTEIRO GASTRONÔMICO DE SÃO PAULO

Em 2026, o guia **VEJA SÃO PAULO COMER & BEBER** completa **30 anos** acompanhando, registrando e reconhecendo o que há de mais relevante na gastronomia paulistana. Uma curadoria afiada que valoriza sabores, experiências e o melhor da cena local. **Associe sua marca a esse universo de excelência e tradição.**

MAIS DE 43 MIL EXEMPLARES IMPRESSOS

MAIS DE 500 ESTABELECIMENTOS VISITADOS

DATA DE LANÇAMENTO DA EDIÇÃO

11 / SET

PARA CONHECER TODAS AS POSSIBILIDADES COMERCIAIS ENTRE EM CONTATO COM

publicidade@abril.com.br

PATROCÍNIO

btg pactual (JBS)

APOIO

ifood BADEN BADEN WORLD CLASS CHANDON

Tnes249

CURSO

JORNADA DE IA PARA RH

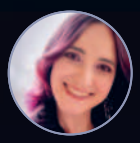
Junte-se a VOCÊ RH, Alura e FIAP em uma formação exclusiva para RH

AULAS **AO VIVO** | MÓDULOS **PRÁTICOS** | **CERTIFICADO**

CONVIDADOS

PAULO EXEL
Fundador e sócio-gerente da Rooby RH e colunista da Você RH

CONRADO SCHLOCHAUER
Autor do best-seller "Aprendizado Incidental" e fundador e membro da nõvi



TAUANA LELIS
CVO da Team Upp e especialista em gamificação

ISIS BORGE SANGIOVANI
Sócia-diretora na Assigna e colunista da Você RH

CLARA CECCHINI
Colunista na VC S/A e criadora do CBDA

BRUNO JUNQUEIRA
Chief Human Resources Officer na Petlove

LARISSA SANTANA
Fundadora da CALOR CALOR e colunista da Você RH

JANINE GOULART
Head of People, Performance and Culture na KPMG

GARANTA SUA VAGA!

Aponte a câmera do seu celular para o QR Code e saiba mais.

alura + FIAP PARA EMPRESAS | VOCÊRH